

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Condrieu

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

La quête incessante de Vins issus des plus beaux Terroirs de chaque Appellation est l'une des facettes les plus captivantes de notre métier d'assembleur. Ainsi, à Condrieu, l'apport d'un Terroir mythique - « Vernon » - nous comble ! L'assemblage est plus abouti, plus complexe encore qu'à l'accoutumé. Avec un peu d'aération, on décèle déjà des accents d'agrumes, d'épices orientales, qui annoncent une Grande réussite !

### LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges!

Les pluies survenues fin août débloquent, puis accélèrent dans un second temps, la maturation.

Donnée rarissime, les raisins sont, ici, très largement en avance... Côte Rôtie est ainsi la première Appellation à débiter ! Les maturations sont très homogènes. Il n'y a aucun décalage entre maturité phénolique et maturité physiologique... Jamais, au grand jamais, nous n'avons dégusté une telle qualité de jus. Les Vins sont typés, à la fois denses et frais : la perfection de leur équilibre est purement déconcertante...

### TERROIR

Paton, Chanson, Rocharde et Vernon.

### NATURE DES SOLS

Granitique et Loess.

### ÉLEVAGE

10 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais.

### CÉPAGE

Viognier 100%

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 45 ans. ans



## SERVICE

10°C

Décanter juste avant le service.

## DÉGUSTATION

On décèle déjà des accents d'agrumes, d'épices orientales, qui annoncent une Grande réussite !

## PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"Deep straw colour. At the moment this is a bit dumb on the nose. There is good weight on the palate but it doesn't quite have the tension and conviction of the 2014. It's a little unfocused at present."

Jancis Robinson, 14/10/2016

