

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

*Localisé dans les secteurs les plus tardifs de l'appellation, le Grenache et la Roussanne ont mûri lentement, pour donner un superbe nectar, dans une forme d'équilibre qui n'est que rarement atteint.*

### LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vignerons : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vignerons bénissent les pluies qui tombent début septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vignerons qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

### TERROIR

La Crau, le Belvédère, les Serres.

### ÉLEVAGE

En fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais.

### CÉPAGES

Grenache blanc 50%, Roussanne 50%

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans,  
Roussanne: 30 ans. ans

### SERVICE

12°C

Décanter juste avant le service.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



95/100

"Lush and dense with ripe blackberry and black raspberry fruit with lovely minerality and smoke; seamless, rich and elegant with great concentration and a long, bright finish; give it time."

**Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 01/03/2015**



93/100

"This is packed with dark, alluring fig, blackberry and boysenberry paste flavors, inlaid with dried anise and well-roasted alder and cedar notes. Offers a lingering ganache edge on the finish. This has heft, but remains very silky in feel."

**James Molesworth, Wine Spectator, 30/04/2015**

93/100

"This is an opulent, Old World white, a blend of fruit from 60-year-old grenache blanc vines and 30-year-old roussanne (50 percent of each) fermented and aged in oak. The fruit is rich but not too sweet, more akin to the sweet, dense earthiness of roast parsnip than golden apple; the oak adds a warm, blonde ginger spice, light enough to let some of the wine's minerality show through."

**Tara Q. Thomas, Wine & Spirit, 01/02/2015**



91-93/100

"Michel's 2012 Chateauneuf du Pape Blanc is a classy, rich effort that exhibits plenty of ripe peach, honeycomb, toasted nut and brioche aromas and flavors. Fermented and aged all in barrel, it has medium to full-bodied richness, beautiful freshness and clean, lengthy finish. It deserves a classy meal..."

**Robert Parker, Wine Advocate, 01/10/2013**



16,5+/20

"More 'serious' than the Guy Louis white with some oak grip on the finish but not necessarily more thrilling. Good polish and not fat by any means. Relatively racy for a white Châteauneuf. Deserves time to settle down and become more complex. Just a hint of alcohol on the finish."

**Jancis Robinson, 04/11/2013**

