

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Laurent-Tardieu Châteauneuf-du-Pape

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

*Nous avons le souci et l'ambition de faire de ce Vin une Cuvée phare de la Maison, dans l'esprit de l'Appellation... Il séduira les initiés comme les non-initiés, et son excellent rapport qualité/prix ajoutera à son attrait !*

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

Les Bedines, la Crau sur galets roulés, les Gardioles.

### NATURE DES SOLS

Galets roulés.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin - Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

### VINIFICATION

50% non égrappés.

### CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 25%, Cinsault 5%

### 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: entre 60 et 80 ans, Syrah: 40 ans. ans

### SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5 - 17/20

"Plusieurs sources de beaux raisins donnent naissance à ce vin au grain magnifique, parfumé et long en bouche. Superbe."

**La Revue du Vin de France, 01/06/2015**



90/100

"The 2014 Châteauneuf du Pape has outstanding potential and is a blend of 85% Grenache, 15% Syrah and 5% Cinsault that will spend 20 months in a combination of smaller barrel and foudre. Its ruby, semi-opaque color is followed a medium to full-bodied, open knit, supple effort that has pretty notes of plums, black raspberries, toasted spice and Provençal herbs. It will drink nicely out of the gate and hold through 2022."

**Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/10/2015**

16/20

"Il propose une note de fruit presque en surmaturité, mais une fois en bouche, il s'installe avec fermeté en affichant une trame serrée. Un vin puissant et racé."

**Guide RVF 2017, 01/09/2016**

