

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un vin traditionnel élaboré à l'ancienne.

LE MILLÉSIME

Je ne vais pas trop vanter la qualité de ce Millésime 2009 - assez exceptionnel, au demeurant... D'autres s'en sont chargés, bien avant moi, et bien avant même que les vins aient fini de fermenter, un exercice étrange pour moi, qui ne suis pas une voyante lisant dans le marc de café !

Je me voulais un peu plus prudent. Peut-être est-ce mon pessimisme latent qui me dictait une certaine réserve, ou bien la difficulté évidente de vinifier les vins et de mener au bout un Millésime assez capricieux - très faibles quantités -, et retors, surtout dans la partie Sud des Côtes-du-Rhône... Au final, ma modération ne s'avère que partiellement justifiée.

Je ne vais pas non plus détailler les conditions climatiques du millésime 2009, mais ce qui a vraiment manqué à ce dernier, c'est le mistral. Pour autant, l'épisode très chaud de fin août a causé un stress hydrique dans certaines parcelles...

Comme souvent, il a donc été nécessaire d'attendre les premières pluies pour voir les maturations repartir... Les vendanges ont été lentes et difficiles. Il convenait de décider au cas par cas. Il fallait ne pas hésiter à arrêter pour mieux repartir.

Mais, au final, après des vinifications assez éprouvantes, le constat s'impose : les meilleurs Vins seront assez remarquables... Mais pas dans le style tannique que nous imaginions en début de fermentation : les Vins, à ce stade, apparaissent concentrés certes, mais plutôt tendres, et, surtout, d'une incroyable finesse. L'élevage va révéler tout le potentiel du Millésime. Nous ne sommes donc pas au bout de nos surprises, avec ce millésime 2009 raffiné, atypique, et encore secret...

La Qualité des Terroirs et des Millésimes trouve d'ailleurs à s'exprimer d'autant plus librement qu'un nombre toujours plus élevé des Domaines partenaires de Tardieu-Laurent, notamment dans le Sud des Côtes-du-Rhône, se reconvertisse au Bio. C'est là une évolution dont nous sommes tout particulièrement heureux ! Nous ne souhaitons pas donner une dimension commerciale à la diffusion de cette information. Mais il est important que vous en soyez informés, vous, nos partenaires. Cette information figurera donc désormais dans les fiches techniques. Ainsi, vous pourrez suivre, année après année, les progrès accomplis sur ce plan là...

TERROIR

Dentelles, Garrigues, Village.

ÉLEVAGE

Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah, Mourvèdre et Cinsault 20%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache 60 ans, Syrah, Mourvèdre et Cinsault 35 ans.



DÉGUSTATION

Vin noir, un rien austère avec de l'énergie à revendre.

PRESSE & RÉCOMPENSES



92/100

"Despite incredible levels of ripeness—evidenced by notes of chocolate and dried fruit—this wine features a bit of garrigue on the nose and licorice flavors on the palate, which together impart a sense of freshness. Full bodied and richly textured, it ends in a silky dusting of cocoa powder-like tannins."

Joe Czerwinsky, *Wine Enthusiast*, 01/10/2013



91/100

"Very ripe yet very fresh, with bright cherry, plum and red currant notes melded nicely together, followed by hints of ganache, toasted spice and charcoal on the sleek finish. Really solid."

James Molesworth, *Wine Spectator*

91/100

"Dark purple. A smoky, complex bouquet evokes dark fruit preserves, floral oils, licorice and peppery spices. Lush and expansive, offering deep blackberry and bitter cherry flavors and a smooth, seamless texture. Closes with gentle tannic grip, very good persistence and lingering dark fruit notes."

Stephen Tanzers *International Wine Cellar*, 01/02/2012



91-93/100

"The most provocative wine, and to my palate, the most complex, is the 2009 Gigondas Vieilles Vignes. With notes of bay leaf, crushed rock, blueberry, raspberry, and spring flowers, the wine has terrific stuffing and full-bodied richness."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/10/2010

