MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Laurent-Tardieu Châteauneuf-du-Pape

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

Facilement accessible sur sa jeunesse…
Une expression précoce mais idéale du vieux Grenache sur un terroir unique.

LE MILLÉSIME
2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à fa ire murir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vignerons ayant taillé en mars aient mieux réussi.
Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opéré.
Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre…
Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vignerons partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!
A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de
Vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

TERROIR
Les Bedines, la Crau, les Tresqouos.

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 80%, Syrah 20%

14,5% % VOL.
Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: Grenache: 80 ans, Syrah: 40 ans. ans

SERVICE
14°C
Décanter 2h avant service.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JB67HF

PRESSE & RÉCOMPENSES

89-92/100
"Slightly closed aromatically, the 2013 Châteauneuf du Pape reluctantly gives up subtle blackberry and black raspberry-styled fruits, dried earth and licorice to go with a medium to full-bodied, ripe and supple feel on the palate. Possessing an uncommon level of richness and texture on the palate for the vintage, it has rock-solid density, superb tannin quality and a great finish. It should shine on release and evolve gracefully for up to a decade."
Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2014

15,5/20
"Réussite magistrale du complexe millésime 2013."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2016, 20/08/2015

16,5/20
"Porte en lui une légère douceur sucrée et des tanins un rien marqués par le bois. Le tout devrait s'estomper avec le temps, car il y a de la sève et une belle richesse en bouche."
Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015

92/100
"This has a lovely tarry underpinning, with singed alder, juniper and tobacco notes. The core of raspberry confiture slowly emerges with time in the glass."
James Molesworth, Wine Spectator Insider, 05/04/2016

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

JB67HF