

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

La grêle a réduit les rendements, et c'est ainsi que l'intensité du minéral et la profondeur des tanins trouvent à s'équilibrer... Un Vin de garde en profonde harmonie.

LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la fin du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble. Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la fleur. Il est exceptionnel que le délai entre la floraison et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains.

Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vinifications lentes, dans des conditions optimales.

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la finesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent fins, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suffisants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

L'implication et le savoir-faire des vrais Vignerons.

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, afin que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols. Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le défi d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

TERROIR

Landonne, Chavaroche, Vaillière, Moulin.

ÉLEVAGE

Fût neuf. Tronçais et Allier.



CÉPAGE

Serine

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"This is a full-bodied, muscular example of Côte Rôtie, with pronounced savory, meaty character tinged with smoke and ash. Yet despite that, it manages to be approachable at the same time, finishing long and velvety."

Joe Czerwinsky, *Wine Enthusiast*, 01/10/2011



90/100

"Shows lots of leafy tobacco and olive aromas, along with supple black cherry, incense and humus notes. The slightly edgy finish has a roasted hint. Needs to settle in a bit."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 28/02/2010

93/100

"Opaque ruby. Deep, smoky, mineral-driven aromas of black raspberry, kirsch, cured meat and violet, plus a hint of spicecake. Dark berry flavors are enlivened by tangy minerality and pick up an exotic floral pastille character with aeration. Impressively energetic for a rich wine, finishing with sexy notes of candied violet and smoky spices. This really hangs onto the palate."

Josh Reynolds, *Stephen Tanzer's International Wine Cellar*, 01/02/2010

