

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

Très loin de l'archétype du Tavel, cette cuvée sort sensiblement des sentiers battus...

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

TERROIR

Vallongue.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

VINIFICATION

Vin issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 60%, Cinsault 35%, Syrah 5%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 40 et 50 ans



SERVICE

10°C

DÉGUSTATION

Avec ses arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne, ce Vin s'adresse aux amateurs de vrai Rosé!

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Michel Tardieu's 2015 Tavel Vieilles Vignes is a winner. Medium-bodied, rich, nicely textured and yet always fresh and balanced, it gives up full-flavored notes of framboise, ripe cherries, spice and licorice. It shows the warmer, more textured style of the vintage, yet it has good acidity as well. Drink this beauty, with food, over the coming year."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/05/2016



15,5/20

"Very pale tomato red but not the strong orange you can find in many a Tavel. Clean, even a tad neutral on the nose. But certainly not hot or heavy. Reasonably energetic but I'm struggling to find any superiority over many other rosés. It's technically fine but just very slightly sticky and not quite at its peak."

Jancis Robinson, 14/10/2016

15/20

"Un fruité puissant est entouré d'une acidité bien calée pour rendre ce rosé charnu et harmonieux."

La Revue des Vins de France, 01/05/2017

"Nice to taste a complex rosé that 'plays' to those who don't need theirs pale salmon pink. This is a classic dark Tavel rosé with saffron yellow glints; redcurrant and orange pith on the lifted, inviting nose; on the palate there is juicy cherry, blood orange, sea spray, with a racy minerality and sweet lemon flesh in the long and nervy finish."

the-buyer.net, 16/08/2018

