

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côte Rôtie

AOC Côte Rôtie, Vallée du Rhône, France

L'Appellation est au sommet cette année. Bizarrement, le premier Cru à être vendangé, en 2015. Les maturités phénoliques sont phénoménales. Une cuvée qui traversera harmonieusement « quelques » décennies...

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

Landonne, Chavaroche, Côte de Rozier, les Rochains, Lancement.

NATURE DES SOLS

Schistes.

ÉLEVAGE

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

VINIFICATION

2/3 non égrappé.

CÉPAGES

Sérine, Syrah

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

16°C

Décanter 2h avant service.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans en moyenne
ans



DÉGUSTATION

Les Vins sont noirs, quasi opaques, le bouquet est riche et complexe, sur des notes exacerbées de graphite et pierre à fusil.

PRESSE & RÉCOMPENSES



95-97/100

"Michel's inky-colored 2015 Côte Rôtie is a profound powerhouse that's loaded with notions of black raspberries, black cherries, toasted spices, spring flowers and hints of olives. Gorgeously pure, concentrated, full-bodied and seamless, it has no hard edges, fine, yet present tannin and terrific length. It's a deep, rich, seriously impressive Côte Rôtie that will keep for more than 20 years."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 30/12/2016



17,5/20

"Purple. Particularly complex, multi-layered nose. Opulent and lifted with great salty savour on the finish. Very refined tannins. Bone dry on the end but rather haunting on the way to it. Riper fruit than usual. Edgy with light smoked-bacon notes."

Jancis Robinson, 14/10/2016



17/20

"."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2017



94/100

"This is still very tight, with a taut structure wrapped around a core of black currant, raspberry and plum fruit. A racy iron spine drives the finish while white pepper, fresh bay leaf and violet notes score the finish. There's lots of cut here. A little patience is required."

James Molesworth, Wine Spectator, 20/12/2017

