MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Cuvée Spéciale

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

Un vin superlatif à la texture de rêve.
Grande fraîcheur en bouche, malgré sa puissance hors norme.

LE MILLÉSIME
La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars… Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants. L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur – rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache. Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.
Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du Rhône, ont favorisé la fin de la maturation. La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération. Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...
Indice tannique phénoménal. Couleur noire. Concentration extrême. Des Vins qui doivent être élevés attentivement - ils en ont un besoin essentiel pour offrir le meilleur d'eux-mêmes. Assurément, de très grande garde…

TERROIR
La Crau, Gardioles.

ÉLEVAGE
Fût d'un vin (Allier)

CÉPAGE
Grenache 100%

DONNÉES TECHNIQUES
Âge moyen des vignes: 80 à 100 ans. ans

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

DÉGUSTATION
Un vin superlatif à la texture de rêve.
Grande fraîcheur en bouche, malgré sa puissance hors norme.

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.

KQ57XF

PRESSE & RÉCOMPENSES

92-93/100
"The deep ruby/purple colored 2005 Chateauneuf du Pape Cuvee Speciale reveals notes of tree bark, blackberry, kirsch, licorice, pepper, and roasted meats. It is full-bodied, tannic, has zesty acidity, and a gripping, muscular structure. This is a wine that needs to be forgotten for a good 6-8 years before consumption."
Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2007

96/100
"Stunning, with a terrific range of fig sauce, blackberry confiture, blueberry and linzer torte flavors layered with spice, mesquite, fruit cake and sweet earth notes. The long finish is riveted by minerality. So lush and accessible that this may be burning the candle at both ends, but it does so beautifully. Drink now through 2023."
James Molesworth, Wine Spectator, 30/04/2008

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.