MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu - Laurent - Gigondas Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?
Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.
2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire. Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble. Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises
mais aussi son lot de déceptions !
En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sècheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration.
Mais jusqu'à quel point ?
Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil…
Les pluies de mi-aout et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.
Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

TERROIR

Pied-Gu?, Les Teyssonnières, La Bouïssière, Les Dentelles, Le Cayron

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

3/4 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 90%, Mourvèdre 5%, Syrah 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache, Mourvèdre : 60 à + de 100 ans Syrah : + de 40 ans ans

SERVICE

14°C
Décanter 1 heure avant service.

DÉGUSTATION

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

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.

KR1HVF

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

94/100

"Another ripe, sexy, exuberant Gigondas, the 2022 Gigondas Vieilles Vignes reveals a vibrant ruby/purple hue as well as youthful aromatics of black raspberries, sandalwood, ground pepper, and herbes de Provence-like nuances. This sunny, medium to full-bodied 2022 has sweet tannins, a supple, elegant mouthfeel, and a great finish. It's a beautiful wine in the vintage that I suspect will drink nicely over the coming decade."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 29/10/2024

Wine Spectator

92/100

"A big, bold, gutsy version, with spiced plum and macerated cherry notes tightly sewn up by somewhat muscular tannins. Smoke, tar and anise play out on the full finish. Grenache, Syrah and Mourvèdre. Drink now through 2034."

Wine Spectator, 28/02/2025

JAMESSUCKLING.COM

92/100

"A focused, well-driven and flavorful Gigondas, showing notes of dark cherries, cassis, peppercorns and dried herbs. Medium- to full-bodied with fine, firm tannins. Lively and structured with generous fruit and a spicy finish with length. Drink or hold."

James Suckling, James Suckling, 15/10/2024

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.

KR1HVF