

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

Ce vin, en agriculture biologique, prend à contre-pieds la mode des Rosés à boire au bord de la piscine! Voilà un Authentique Rosé de repas ! A déguster toute l'année et même au-delà.

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### 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  
ans

### SERVICE

10°C

### DÉGUSTATION

D'une couleur claire pour un Tavel et d'un caractère affirmé, ce vin est subtil, frais, complexe et équilibré. Sans puissance excessive, il comblera les vrais amateurs de Grands Rosés et accompagnera avec grâce notre meilleure cuisine Provençale.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

**Wine Spectator**

87/100

"Bold, with a garnet color and ripe red currant, pomegranate and cherry flavors. A twinge of red licorice provides spine on the finish. An overt style that will have fans for sure."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 01/01/2015

 **Wine Advocate**

92/100

"Up with the creme de la creme of Tavel, the vibrant pink/raspberry colored 2014 Tavel Vieilles Vignes from Michel Tardieu is a killer, full-bodied, rich and textured rosé that still stays fresh and lively, with beautiful purity and precision on the palate. Giving up lots of raspberry, watermelon, flower and even a touch of minerality with air, it's should be at its best by the time you read this, and drink nicely into 2016."

Jeb Dunnuck, *Wine Advocate*, 01/06/2015

14/20

"Derrière un fruit souple et des notes épicées, le Tavel a une certaine profondeur."

Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015

