MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

A considérer quasiment comme un Vin… rouge, du fait de sa concentration, de sa densité, de son équilibre... Vin de longue garde !

LE MILLÉSIME

L'heure est venue de sortir le dictionnaire des superlatifs, pour tenter de dire le talent de ce Millésime… Pour autant, les mots ne suffiront pas à décrire l'insondable plaisir que nous procure la Dégustation de ce fabuleux Millésime... ! L'hiver a été marqué par des températures relativement douces, mais la fraicheur printanière a ralenti le développement de la vigne. Et, tout au long de cette période, des précipitations peu importantes et régulières, ont accompagné sereinement le cycle végétatif. Ces conditions extrêmement propices ont eu des répercussions heureuses sur la récolte, fantastiquement belle, saine, et généreuse.

La saison estivale a été ponctuée par des chaleurs fortes, sans être excessives, avec peu de précipitations. Facteur extrêmement favorable, les nuits sont restées très fraiches. La vigne a donc souffert, mais de façon modérée, à la limite du stress sans jamais en pâtir ! De ce fait, maturations et concentrations se sont opérées conjointement : là est la clé du génie de ce millésime, qui tient de l'inhabituel, du fantastique, aux frontières de l'explicable et de l'inexplicable !

TERROIR

La Crau, les Gardioles, Cabrières, Plateau de Mont-Redon, Font de Michelle.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier, Tronçais et Jupille.

CÉPAGES

Grenache blanc 45%, Roussanne 35%, Clairette 15%, Bourboulenc 5%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans, Roussanne: 30 ans, Clairette et Bourboulenc: 40 ans ans

SERVICE

12°C
Décanter juste avant le service.

DÉGUSTATION

Le Vin est digeste, typé, sur des notes de fenouil et de garrigue !

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.

LP9LNF

PRESSE & RÉCOMPENSES

92-94+/100
"The 2016 Châteauneuf-du-Pape Blanc Vieilles Vignes offers more white flowers, buttered citrus and caramelized pineapple notes, yet offers similar levels of richness and depth. I suspect this will benefit from 6-12 months of bottle age. It's serious stuff."
JebDunnuck.com, 19/10/2017

17/20
"Deep straw. Quite a rich nose. Lots of fruit and juice. Round and saline at the same time. The Roussanne is a very powerful ingredient. Great stuff. Not heavy with good freshness. Sleek and tastes much fresher than most white Châteauneufs. Bravo! This may go into retreat in the middle of the suggested drinking period."
Jancis Robinson, 01/12/2017

94/100
"Transparent yellow. Expressive citrus and orchard fruit aromas are complicated by suggestions of white flowers, iodine, toasty lees and honey. Mineral-laced, penetrating orange pith and pear liqueur flavors are complemented by deeper suggestions of toasted brioche and marzipan, while a firm mineral spine lends lift and support. Finishes with superb definition, breadth and length, leaving floral and mineral notes behind."
Josh Raynolds, Vinous, 01/04/2018

93/100
"Alluring, with creamed melon, pear and Jonagold apple flavors that glide along, gilded liberally with heather honey, singed almond and persimmon notes.Long and lush trough the finish."
Wine Spectator

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.

LP9LNF