

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

### LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'évènements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

### TERROIR

La Crau, Les Gardioles, La Janasse, Coste Froide, Bois Dauphin

### ÉLEVAGE

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

### VINIFICATION

1/3 non égrappés.

### CÉPAGES

Grenache noir 80%, Mourvèdre 10%,  
Syrah 10%

### 14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à + de 100 ans  
pour le Grenache, 60 à 80 ans pour le  
Mourvèdre, 50 ans pour la Syrah ans

### SERVICE

14°C  
Déguster 2h avant service.

### DÉGUSTATION

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !



## PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK**

92-95/100

"The 2018 Châteauneuf Du Pape Vieilles Vignes is cut from the same cloth yet has slightly more density and richness. Black raspberries, blackberries, crushed violets, and peppered meat notes all emerge from this medium to full-bodied, textured, elegant red that has a supersized personality. Based on 80% Grenache and 10% each of Syrah and Mourvèdre, 50% destemmed, and brought up in once- and twice-used oak, it's going to keep for 10-15 years."

**Jeb Dunnuck, 16/08/2019**



16,5++/20

"Blackish crimson. Thick and almost heavy. Rather exaggerated and stolid. Mass rather than appeal. Masses of tannins as though from thick-skinned grapes. just a bit too like an essence rather than a wine. But with time in bottle it may emerge a swan. Very drying on the end at present."

**Jancis Robinson, 11/11/2019**

**Wine Spectator**

95/100

"Very ripe and lush in feel, with slow rolling waves of warmed cassis, steeped plum and raspberry preserve rolling through, lined with red tea and anise notes and carried by very silky, yet persistent structure. Fruit-driven, but with a fine minerality buried on the finish. Very nicely done."

**Wine Spectator, 30/06/2021**



96/100

**Wine Enthusiast, 11/01/2021**

