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 fu?ts d'un vin - Allier et Tronc?ais. 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
Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

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

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.

M0515F

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

Jancis Robinson

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

Wine Enthusiast

96/100

Wine Enthusiast, 11/01/2021

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.

M0515F