

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côtes du Rhône - Cuvée Spéciale

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Vin de "mouchoir"... Quelle Cuvée ! Vieux Grenache aux accents de beau Pinot Noir. Construit plus sur l'intensité aromatique que sur la densité. Un véritable ravissement !

LE MILLÉSIME

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.

Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90... En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.

La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vignerons pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.

Fort heureusement, les pluies bienfaisantes tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

TERROIR

Bordure d'appellation de Châteauneuf côté Courthézon.

ÉLEVAGE

8 mois en fûts de deux vins et trois vins. Puis 10 mois en foudre. Allier et Tronçais.

VINIFICATION

100% non égrappé.

CÉPAGES

Grenache 99%, Others 1%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 70 ans ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C



DÉGUSTATION

Magnifique expression du Vieux Grenache à belle maturité. Sur des notes de grenadine et d'épices sucrées... J'adore !

