

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Condrieu

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un Vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces...

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'événements 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 !

TERROIR

Paton, Chanson, Vernon, la Côte, La Bonnette.

NATURE DES SOLS

Granitique et Loess.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGE

Viognier 100%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 45 ans. ans

SERVICE

10°C

Décanter juste avant le service.

DÉGUSTATION

Sur des arômes de cédrat, de zestes de citron vert. La bouche est rectiligne, ciselée, fine et délicate. Et quelle énergie dans ce vin !



PRESSE & RÉCOMPENSES



16+/20

"Rather light nose. Good gummy savour on the palate and a well-balanced satiny palate, but a much more timid aroma than most Condrieu. Perhaps it needs time?"

Jancis Robinson, 22/10/2018

