

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent- Vacqueyras

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

### LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès.

Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

### TERROIR

Les Garrigues

### ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 6 mois en fût de deux et trois vins

### CÉPAGES

Clairette 20%, Grenache blanc 20%,  
Roussanne 20%, Marsanne 15%, Viognier  
15%, Bourboulenc 10%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 30 ans ans

### 13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère  
filtration



## PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK**

91/100

"The whites from this appellation tend to be underrated, but when they're on, they're as good as anything out there. The 2023 Vacqueyras Blanc sports a light gold hue as well as a great nose of ripe stone fruits, orange blossom, and baking spices. This rich, medium-bodied, round, beautifully textured white is going to shine on the dinner table."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 29/10/2024

**JAMESUCKLING.COM**

91/100

"A solid, well-driven and lively Vacqueyras white. The nose offers notes of lemons, almonds, dried herbs and some green pears. It's medium-bodied with a creamy, juicy and flavorful mid-palate. Delicious touch of blanched almond in the finish. Drink now."

James Suckling, James Suckling, 15/10/2024

**bettane +  
desseuve**

94/100

Guide Bettane et Desseuve des vins de France, 01/10/2025

