

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

L'image archétypique que nous nous faisons du Tavel est singulièrement bousculée cette année : la bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

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 !

NATURE DES SOLS

Sols de galets roulés, d'argiles rouges sur le Plateau et de sables sur Vallongues

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

VINIFICATION

Vin issu de l'Agriculture Biologique.



CÉPAGES

Grenache 60%, Cinsault 25%, Syrah 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 40 et 50 ans

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

SERVICE

10°C

PRESSE & RÉCOMPENSES



91/100

"The relatively dark ruby, full-bodied 2020 Tavel Vieilles Vignes is a big, rich wine, even by Tavel standards. The fruit goes beyond red into purple raspberries and even cassis in this mouth-filling effort. Despite that, it keeps a sense of freshness and vitality, driven by its silky texture and surprisingly long, vibrant finish. It's still more of a burger or steak rosé than a simple summer sipper, but that's OK in my book."

Wine Advocate, 30/07/2021

JEB DUNNUCK

91/100

"The 2022 Tavel Vieilles Vignes (60% Grenache, 30% Cinsault, and 10% Syrah) has a classic Tavel deeper ruby hue as well as powerful aromatics of framboise, candied strawberries, white pepper, and hints of Provençal garrigue. Beautiful on the palate as well, it has plenty of richness, medium body, and a clean, dry finish. A terrific Tavel, it brings plenty of richness while staying light on its feet and balanced."

Jeb Dunnuck, 22/05/2023

**Cuisine et Vins
DE FRANCE**

"Après la séduisante robe coquelicot et un premier contact poivré, le nez révèle des arômes de fruits mûrs (fraise, cerise) et juteux. Des notes qui se retrouvent dans une matière pleine d'énergie et de fraîcheur. La rhubarbe apporte un côté cidulé dans une finale très sapide."

Cuisine et Vins de France, 01/09/2024

