

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Rasteau - Vieilles Vignes

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

C'est dans les millésimes plus "difficiles" que Rasteau s'affirme comme une Grande Appellation. Ce Vin en est, à l'évidence, l'illustration parfaite !

LE MILLÉSIME

2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à faire mûrir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronniers ayant taillé en mars aient mieux réussi.

Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opérée. Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre...

Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vigneronniers partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!

A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de

Vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues.

ÉLEVAGE

12 mois en Fûts d'un vin - Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

100% égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 80 ans,
Syrah et Mourvèdre: 40 ans ans

SERVICE

14°C

Décanter 1h avant la dégustation.



PRESSE & RÉCOMPENSES



17/20

"Dark crimson with purple notes. Very intense and heady. Yet with some high-country freshness. Broad, rich, polished wine that is already approachable on the palate but will clearly continue to evolve. Like an extra-spicy cross between a Châteauneuf and a Pauillac with its rigorous structure."

Jancis Robinson, 06/10/2014

15/20

"Réussite magistrale du complexe millésime 2013."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2016, 20/08/2015

14/20

"Finement boisé et respectant le fruit, le rasteau nous donne plus de chair et de soyeux."

Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015



89-91/100

"A blend of 70% Grenache, 25% Syrah and the balance Mourvedre, the 2013 Rasteau Vieilles Vignes offers classic Rasteau character in its crushed-rock-like minerality, smoked earth, ground herbs and sweet black cherry fruit. Medium-bodied, fresh and with beautiful purity, it's a classy looking effort that should drink nicely on release."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/10/2014

