

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Saint-Péray Vieilles Vignes

AOC Saint-Péray, Vallée du Rhône, France

Plus les millésimes défilent, et plus cette Appellation s'impose comme étant une Grande de la Vallée du Rhône. Une fois encore, nous retrouvons la signature des très vieilles vignes.

LE MILLÉSIME

L'heure est venue de sortir le dictionnaire des superlatifs, pour tenter de dire le talent de ce Millésime... Pour autant, les mots ne suffiront pas à décrire l'insondable plaisir que nous procure la Dégustation de ce fabuleux Millésime... ! L'hiver a été marqué par des températures relativement douces, mais la fraîcheur printanière a ralenti le développement de la vigne. Et, tout au long de cette période, des précipitations peu importantes et régulières, ont accompagné sereinement le cycle végétatif. Ces conditions extrêmement propices ont eu des répercussions heureuses sur la récolte, fantastiquement belle, saine, et généreuse.

La saison estivale a été ponctuée par des chaleurs fortes, sans être excessives, avec peu de précipitations. Facteur extrêmement favorable, les nuits sont restées très fraîches. La vigne a donc souffert, mais de façon modérée, à la limite du stress sans jamais en pâtir ! De ce fait, maturations et concentrations se sont opérées conjointement : là est la clé du génie de ce millésime, qui tient de l'inhabituel, du fantastique, aux frontières de l'explicable et de l'inexplicable !

TERROIR

La Côte, la Beylesse.

NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 50%

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne: 50 à 100 ans, Roussanne: plus de 40 ans.

SERVICE

12°C

Décanter 1h avant service.

DÉGUSTATION

Le toucher en bouche est onctueux et profond, le vin réconfortant...



PRESSE & RÉCOMPENSES

93/100

"Another northern Rhône white, the 2016 St Péray Vieilles Vignes knocks it out of the park with its orange blossom, marmalade, peach and honeysuckle aromas and flavors. Rich, textured and balanced, with beautiful purity, it's a beauty that will drink nicely for 2-4 years, and cellar for even longer if you're so inclined."

JebDunnuck.com, 19/10/2017



17/20

"Deep straw gold. Heady nose heavily marked by Marsanne. Real tension and edge. So appetising and racy yet with great fruit and juice. It's like biting into an exotic Asian fruit – with good acidity. Apparently this will be released only in autumn 2018, which seems a shame to me. It's already charming and refreshing, although admittedly there's a little chewiness on the end."

Jancis Robinson, 01/12/2017



92/100

"Limpid yellow gold. Intense, mineral-accented lemon curd, yellow apple and ginger scents, along with suggestions of iodine, smoky minerals and fennel. Minerally and sharply focused on the palate, offering concentrated citrus and orchard fruit flavors that deepen steadily on the back half while maintaining vivacity. Finishes with outstanding persistence and a strong echo of chalky minerals and leaves behind a refreshingly bitter lemon pith note."

Josh Reynolds, Vinous, 01/06/2018

