

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

Soleil et humidité... toutes les conditions climatiques étaient réunies, cette année, pour sublimer le Mourvèdre!

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 murir 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.

TERROIR

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un vin - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

100% égrappés

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.



DÉGUSTATION

Sur des notes mentholées et de havane, la bouche, très jeune, est encore serrée, les tanins doivent se fondre.

PRESSE & RÉCOMPENSES



91 - 93+/100

"The 2013 Bandol has an old-school feel in its chewy, structured, medium to full-bodied profile. Loaded with lots of dark fruit, crushed rock, leather and meatiness, give it 3-4 years and drink it over the following 15+ years."

Wine Advocate, 01/12/2014

