MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Sélection drastique, travail méticuleux, pour conserver une part significative de Grenache dans notre Assemblage. Objectif atteint ! L'Appellation est "tracée", la Cuvée typée. Longue garde oblige…

LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'évènements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache… Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec… Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet… Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes… -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous… ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !
Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

TERROIR

La Crau, Font de Michelle, Palestor, Les Gardioles.

NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

ÉLEVAGE

8 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier, Tronçais et Jupille.

CÉPAGES

Grenache blanc 40%, Roussanne 30%, Clairette 20%, Bourboulenc 10%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 60 ans, Roussanne : 40 ans Clairette/Bourboulenc : 50 ans ans

SERVICE

12°C
Décanter juste avant le service.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

QHFM0F

DÉGUSTATION

Le Vin est digeste, typé, sur des notes de fenouil et de garrigue !

PRESSE & RÉCOMPENSES

16/20

"Mid greenish straw. Nothing very distinctive about the nose except that it smells a bit like the sort of gum you use on paper. Quite big and without much acidity but it's all a bit loose and non-communicative. It may get there but for the moment it's a bit of a blob."

Jancis Robinson, 22/10/2018

93-94/100

"Pale yellow. An exotically perfumed bouquet evokes fresh tangerine, honeydew melon and pungent flowers, while a smoky mineral note adds vibrancy. Juicy and pliant in the mouth, offering intense citrus and orchard fruit flavors and a touch of fennel. Spicy and sharply focused on the mineral-driven, impressively long finish, which leaves behind a sexy floral note."

Josh Raynolds, Vinous, 01/04/2018

93/100

"Alluring, with a soft kiss of brioche leading off, followed by heather, creamed melon, pear and peach flavors. Shows a light verbena note through the finish, where the fruit and toast meld nicely. Grenache Blanc, Roussanne, Clairette and Bourboulenc."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2018

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

QHFM0F