

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

LE MILLÉSIME

Étrange et paradoxal...Ce millésime nous a réservé bien des surprises, et soulève toujours des interrogations. Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

C'est la première fois que nous observons une telle hétérogénéité entre les Appellations, avec des rendements très bas, surtout sur les vieilles vignes de Grenache. Privilège de notre métier, nous avons pu sélectionner drastiquement les plus beaux jus au sein d'une même Appellation, en travaillant finement au niveau des divers secteurs de chaque Appellation. Et, naturellement, nous avons fait appel aux ressources de la totalité de nos Domaines Vignerons, qui ont répondu présents en dépit d'une récolte minuscule... Qu'ils en soient ici remerciés. Il nous faut encore ajouter que le cours des Vins a flambé de 30 à 40% sur Châteauneuf du Pape... Mais, au final, le résultat est là : les Vins nous charment déjà par leur fruité gourmand, éclatant ! Les nez sont délicats, les bouches déliées...

TERROIR

Pied-Gu?, Les Teyssonnières, La Bouïssière, Les Dentelles.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

2/3 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache,
Mourvèdre : 60 à + de 100 ans Syrah : + de
40 ans ans

SERVICE

14°C

Décanter 1 heure avant service.

DÉGUSTATION

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

94-96/100

"A big step up, the 2018 Gigondas Vieilles Vignes is a remarkable effort offering gorgeous black raspberries, garrigue, spice, and floral aromas and flavors. Full-bodied, pure, and balanced, with beautiful depth of fruit, it's up with the top wines in the vintage. This cuvée is 90% Grenache and the balance Syrah and Mourvèdre, fermented with lots of stems, and aged in once- and twice-used barrels followed by a year in foudre."

Jeb Dunnuck, 16/08/2019

 Jancis Robinson
jancisrobinson.com

17/20

"Juicy and with good attack on the palate even if the nose suggests extreme ripeness. This has grip, sandy tannins and real potential for ageing. Layers of interest including some welcome savoury notes. And no obvious oak."

Jancis Robinson, 11/11/2019

 Robert Parker
WINE ADVOCATE

92/100

"The 2018 Gigondas Vieilles Vignes is 80% Grenache, with the remaining 20% split equally between Mourvèdre and Syrah. Two-thirds of the fruit was undestemmed, and the wine matured in previously used barrels for 10 months, then in foudre. It's a top-flight effort, with soaring aromas of herbal tea and red raspberries. Medium to full-bodied, it's silky in texture, with a long, vibrant finish that ends in a flurry of soft tannins."

Wine Advocate, 24/09/2020

 WINE ENTHUSIAST
WINE

94/100

Wine Enthusiast, 11/01/2021

