

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

Encore discret à ce stade, ?n et charmeur porté par une bouche puissante mais sans lourdeur.

LE MILLÉSIME

Je ne vais pas trop vanter la qualité de ce Millésime 2009 - assez exceptionnel, au demeurant... D'autres s'en sont chargés, bien avant moi, et bien avant même que les vins aient fini de fermenter, un exercice étrange pour moi, qui ne suis pas une voyante lisant dans le marc de café !

Je me voulais un peu plus prudent. Peut-être est-ce mon pessimisme latent qui me dictait une certaine réserve, ou bien la difficulté évidente de vinifier les vins et de mener au bout un Millésime assez capricieux - très faibles quantités -, et retors, surtout dans la partie Sud des Côtes-du-Rhône... Au final, ma modération ne s'avère que partiellement justifiée.

Je ne vais pas non plus détailler les conditions climatiques du millésime 2009, mais ce qui a vraiment manqué à ce dernier, c'est le mistral. Pour autant, l'épisode très chaud de fin août a causé un stress hydrique dans certaines parcelles...

Comme souvent, il a donc été nécessaire d'attendre les premières pluies pour voir les maturations repartir... Les vendanges ont été lentes et difficiles. Il convenait de décider au cas par cas. Il fallait ne pas hésiter à arrêter pour mieux repartir.

Mais, au final, après des vinifications assez éprouvantes, le constat s'impose : les meilleurs Vins seront assez remarquables... Mais pas dans le style tannique que nous imaginions en début de fermentation : les Vins, à ce stade, apparaissent concentrés certes, mais plutôt tendres, et, surtout, d'une incroyable finesse. L'élevage va révéler tout le potentiel du Millésime. Nous ne sommes donc pas au bout de nos surprises, avec ce millésime 2009 raffiné, atypique, et encore secret...

La Qualité des Terroirs et des Millésimes trouve d'ailleurs à s'exprimer d'autant plus librement qu'un nombre toujours plus élevé des Domaines partenaires de Tardieu-Laurent, notamment dans le Sud des Côtes-du-Rhône, se reconvertit au Bio. C'est là une évolution dont nous sommes tout particulièrement heureux ! Nous ne souhaitons pas donner une dimension commerciale à la diffusion de cette information. Mais il est important que vous en soyez informés, vous, nos partenaires. Cette information figurera donc désormais dans les fiches techniques. Ainsi, vous pourrez suivre, année après année, les progrès accomplis sur ce plan là...

TERROIR

La Crau, les Serres, le Belvédère

ÉLEVAGE

Fûts Neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais

VINIFICATION

100% égrappé.



CÉPAGES

Roussanne 60%, Grenache blanc 40%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Roussanne 20 ans, Grenache 60 ans. ans

DÉGUSTATION

Encore discret à ce stade, ?n et charmeur porté par une bouche puissante mais sans lourdeur.

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100

"A blend of roussanne (60 percent) and grenache (blanc), this is redolent of toasted brioche, slivered almonds and peach preserves, yet its significant stony tones keep it in the savory realm. It feels sumptuously rich yet light as a mousse, a good companion for early summer dishes, like halibut with fresh peas and morels."

Tara Q Thomas, *Wine & Spirit*, 01/06/2011

92/100

"Bright yellow-gold. Ripe orchard and pit fruit aromas are complicated by notes of pungent herbs and anise. Fleshy and smooth in texture, with deep pear and peach flavors lifted by tangy acidity. Shows excellent clarity and power on the finish, which lingers with impressive tenacity and persistent spiciness."

Stephen Tanzer, *Stephen Tanzers International Wine Cellar*, 01/02/2012

93/100

"A serious and concentrated white, the 2009 Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Blanc Vieilles Vignes, a blend of 60% Roussanne and 40% Grenache Blanc, shows a decidedly rich, mineral-driven bouquet of juiced pear, lemon rind, toast, and buttered almond. There's a touch of new wood here, but the wine stays very fresh and focused on both the nose and in the mouth. This medium to full-bodied, concentrated and solidly textured wine has loads of texture, plenty of focusing acidity, and a classic, very long finish. It should either be consumed over the coming year or so, or after a solid 8-10 years."

Jeb Dunnuck, *The Rhone Report*, 01/09/2011

Wine Spectator

92/100

"A ripe, flashy style, with buttered almond, green fig, creamed apple and toasted brioche notes all carried by a creamy texture. Weighty, but offset nicely on the finish by floral and mineral notes that are buried deep."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 31/10/2010



92/100

"A wine not to be overlooked is the 2009 Chateauneuf du Pape Blanc [Vieilles Vignes], an equal part blend of Roussanne and Clairette. Honeysuckle, quince, white flowers, and hints of white peaches and apricots are all present in this complex, aromatic wine, which has a light golden color, full body, and remarkably fresh acids and length."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/10/2010

