MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu - Laurent - Cornas

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?
Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.
2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire.
Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble.
Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises mais aussi son lot de déceptions !
En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sècheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration. Mais jusqu'à quel point ?
Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil…
Les pluies de mi-aout et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.
Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !
Le Nord a été plus épargné par les affres du millésime. Les maturités sont régulièrement atteintes et les degrés alcooliques modérés. Les bouches sont pulpeuses, charnues et toniques.
Des vins typées, stylés qui feront le plus grand bonheur des sommeliers et de la restauration !

TERROIR

Les Savaux, Les Chaillots, les Reynards

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Puis 12 mois en foudre.
Allier – Tronçais – Jupille

VINIFICATION

1/2 non égrappés

CÉPAGE

Syrah, Serine 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 100 ans ans

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage ni filtration

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.

RI1E4F

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

90/100

"Ripe red and black fruits, liquid violet, pepper, and gamey nuances all define the 2022 Cornas. Medium to full-bodied, with plenty of ripe fruit and texture, it has firmer, drying underlying tannins but solid mid-palate depth and length."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 09/05/2025

JAMESSUCKLING.COM

93/100

"A solid, textured and rustic Cornas. The nose has notes of dark berries, bark, cured meat and cloves. It's medium-bodied with chewy tannins. There's an earthy and animal character to it. So compact and chewy at this stage, with a stream of delicious berries at the center."

James Suckling, James Suckling, 15/10/2024

Wine Spectator

91/100

"Inky and dark, with an alluring nose of plum cake, black currant and macerated cherry. Anchored by iron minerality, iodine notes and muscular tannins, this needs time to unwind. Shows singed mesquite and apple wood smoke on the robust, brawny finish."

Wine Spectator, 28/02/2025

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.

RI1E4F