

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Condrieu

AOC Condrieu, Vallée du Rhône, France

Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un Vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces...

LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Il y a un air de famille avec les blancs méridionaux avec une densité un peu plus ostentatoire...

Les qualités sur les rouges sont également variables d'une Appellation à une autre et au sein même de l'Appellation. Un millésime qui nous fait énormément penser à 2016 pour les vins réussis.

Et « Mention Spéciale » pour Le Nord du Nord !

TERROIR

Paton, Lys de Volan, la Bonnette, Rochecourbe, Les Rivoires, Merlant

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 10 mois en fûts neufs et d'un vin Allier et Tronçais, Jupille

CÉPAGE

Viognier 100%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 45 ans. ans



SERVICE

10°C

Décanter juste avant le service.

PRESSE & RÉCOMPENSES



93/100

"Marqué par les terroirs de Chavanay, le condrieu se dévoile avec finesse sur des notes d'abricot et de glycine."

La Revue du Vin de France, 01/09/2024

