MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

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 !
Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.
Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès. Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

TERROIR

Font de Michelle, Les Gardioles, Cabrières, Plateau de Mont-Redon

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 9 mois en fût neufs, d'un et deux vins
Allier – Tronçais – Jupille

CÉPAGES

Grenache blanc 40%, Roussanne 25%, Clairette 20%, Bourboulenc 10%, Piquepoul 5%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

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

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.

RUCE1F

SERVICE
12°C
Décanter juste avant le service.

PRESSE & RÉCOMPENSES

94/100
"Le Châteauneuf-du-Pape est issu de quatre par celles de l'appellation, et il est superbe, doté d'une belle allonge et d'une grande justesse : nous saluons la maîtrise de la vinification sous bois."
La Revue du Vin de France, 01/09/2024

92/100
"Crafted from vines planted on a mix of galets roulés and safres, the 2023 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes Blanc reveals a delicate, complex bouquet of white fruits, spices, white flowers, almonds and orchard fruits. Medium to full-bodied, round and enveloping with a satiny attack that segues into an elegantly fleshy palate built around bright acids, this concludes with a long, mouthwatering finish."
Wine Advocate, 12/09/2024

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.