

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Coteaux

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Grande densité, puissance animale très savoureuse, vin sans artifice et superbe droiture.

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

Chaillots, Saint-Pierre.

ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Sérine, Syrah

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

DÉGUSTATION

Grande densité, puissance animale très savoureuse, vin sans artifice et superbe droiture.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans



PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"Is there such a thing as smoked raspberries? In any event, that's not far off what this wine smells like. It's mouthfilling, with berry and cassis flavors and softly dusty tannins on the finish that suggest ample ripeness."

Joe Czerwinsky, Wine Enthusiast, 01/10/2013



93/100

"This has a very alluring roasted set of aromas, with espresso and ganache leading the way, followed by richly layered fig paste, steeped black currant, bay leaf and sweet tapenade notes all rolling through the muscular finish. There's lots of bass to this, but plenty of definition as well."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/07/2012

92/100

"Inky purple. Highly perfumed, exotic bouquet of raspberry and blueberry preserves, incense, violet and minerals, with a smoky topnote. At once ripe and lively, offering palate-staining berry and cherry-cola flavors and intense back-end floral character. Finishes spicy and long, with impressive energy and lingering spiciness."

Josh Reynolds, Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/04/2012

