MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Saint Joseph

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Un Vin flatteur et ambitieux ! J'adore.

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

Coteaux Vitrine sur St Pierre de Boeuf et le Ribaudy sur Chavannay

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Puis 6 mois en foudre. Tronçais et Allier

VINIFICATION

1/3 non égrappés

CÉPAGE

Serine, syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: plus de 40 ans ans

13 % 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.

SIR12F

PRESSE & RÉCOMPENSES

91/100
"Le Saint-Joseph : ses notes de graphite reflètent avec précision le terroir de granite qui l'a vu naître, il possède de la mâche et de la droiture."
La Revue du Vin de France, 01/09/2024

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.