

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

*Un flacon avec lequel les Amateurs prendront du plaisir dès les premières années.*

### LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

### TERROIR

Le Castellet.

### NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

### ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais.

### CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.

### DÉGUSTATION

Un Vin à la belle ossature et à la corpulence mesurée. Sur des notes de tabac, de sous-bois.

