

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Vacqueyras - Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

L'ensemble des Cuvées exprime toute la puissance, la splendeur, du vieux Grenache. En termes de maturité et de couleur, cette Appellation semble, cette année, se détacher. Une Grande réussite !

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vignerons sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

Les Grès, les Pendants, la Longe, la Ponche.

### NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

### VINIFICATION

50% non égrappés.

Issu de l'Agriculture Biologique.

### CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 30%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: plus de 60 ans, Syrah: 40 ans. ans

### SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.



## DÉGUSTATION

L'ensemble des Cuvées exprime toute la puissance, la splendeur, du vieux Grenache. En termes de maturité et de couleur, cette Appellation semble, cette année, se détacher. Une Grande réussite !

## PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"An inky colored red, the 2014 Vacqueyras Vieilles Vignes is made from 70% Grenache and 30% Syrah aged 20 months in a combination of foudre and barrel. It offers lots of crushed violets,pepper, leather and plum-scented fruit in a fresh,focused style. It shows a touch of firm tannin (it included 50% whole cluster), but I suspect it will come together nicely in bottle. Drink it through 2022."

Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/10/2015



16/20

"Mid to deep blueish crimson. Definitely lighter, less defined nose than usual. Lots of fruit on the palate but not that much structure. A juicy wine for relatively early drinking."

Jancis Robinson, 30/10/2015

