

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Grandissime cuvée pour l'appellation, elle exprime toute la puissance et la splendeur du vieux Grenache, plein, coloré, épicé et de maturité extrême.

LE MILLÉSIME

L'automne 2003, fortement pluvieux, a permis une bonne restauration des réserves hydriques des sols. Les pluies automnales sont tombées doucement et régulièrement, favorisant la reconstitution progressive des nappes phréatiques. L'hiver, froid et sec, s'est prolongé, et le débourrement du vignoble est intervenu plus tardivement, avec une semaine de décalage, environ, sur les trois précédents millésimes. Le cycle végétatif s'est poursuivi tranquillement pendant le printemps 2004, sous un climat relativement doux, avec des précipitations rares - plus rares encore après avril -, le mistral maintenant un état sanitaire quasiment parfait jusqu'aux vendanges. Un temps chaud et sec s'établira jusqu'au 15 août, propice à la formation de grappes peu nombreuses et à petites baies. Les réserves hydriques étant alors au bord de l'épuisement, beaucoup de vignerons ont craint que la maturité phénolique n'arrive pas à son terme. L'orage salvateur de la mi-août rassurera tout le monde : les nappes phréatiques revenues à des niveaux corrects, la maturation pouvait s'accomplir dans des conditions parfaites. Les différences considérables de température entre le jour et la nuit ont favorisé la synthèse des anthocyanes responsables de la couleur, et contribué à maintenir un rapport sucres/acides propice à l'équilibre des Vins. Les Vignerons ont eu la possibilité - rare - d'attendre que chaque parcelle de vigne atteigne sa maturité optimale, la dégustation des baies libérant alors des arômes expressifs et des tanins soyeux, annonciateurs d'un Grand Millésime... Les Vendanges pouvaient commencer ! Les vinifications se sont très bien déroulées. Grâce à un état sanitaire parfait, la couleur et la matière ont été obtenues en douceur, sans intervention intempestive sur les cuves... Les fermentations alcooliques se sont terminées en général sans problème. Seules quelques cuves ont traîné un peu, du fait de leur richesse alcoolique naturelle élevée. Pour la plupart, les fermentations malo-lactiques se sont effectuées dans nos propres fûts, ce qui a permis de bien fixer les couleurs d'origine. Nous sommes à l'évidence en présence d'un Millésime exceptionnel, un futur Classique, Millésime de grande garde, et Millésime de grand plaisir !

NATURE DES SOLS

Sables et argiles bleues.

ÉLEVAGE

Fût d'un vin Tronçais, et fût neuf.

CÉPAGES

Grenache 85%, Syrah et Mourvèdre 15%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 70 ans et plus pour le Grenache. ans



PRESSE & RÉCOMPENSES



89-91/100

"A potential stunner is the 2004 Vacqueyras Vieilles Vignes, a blend of 90% Grenache and 10% Syrah. This wine possesses a deep ruby/purple color and a big, sweet nose of creme de cassis, cherries, licorice, scorched earth, and pepper. Medium to full-bodied, spicy, and intense, this is a potentially outstanding wine that should drink well for at least a decade."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2006

***(*)

"Steady red robe; has a nutty, rather upright aroma that is still finding its way; the fruit is obscure for the present, is roasted and there are airs such as howed by a sweeter note of black prune fruit, herbs and black pepper. This holds the sinew and power of Vacqueyras from the plateau, plus the clarity of the 2004 vintage. It can expand along the second half of the palate by around 2011. A good, muscular wine that ends on a fresh, minty vigour and a tang of licorice. The length is good, and a mix of raspberry and toasting brings up the farewell."

John Livingstone

