

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Saint-Péray Vieilles Vignes

AOC Saint-Péray, Vallée du Rhône, France

*Les Millésimes défilent, le plaisir reste intact. Une Cuvée qui nous procure toujours autant d'émotions... et qui est désormais sujette à la convoitise des Amateurs de Grand Blanc !*

### 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 !

### TERROIR

La Côte, la Beylesse.

### NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Marsanne 50%, Roussanne 50%

### 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne: 50 à 100 ans, Roussanne: plus de 40 ans.

### SERVICE

12°C

Décanter 1h avant service.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5+/20

"Quite a deep greenish straw. Honeysuckle nose and then real tingle, tension and toast on the palate. This is a really interesting wine! A floral overlay but lots to chew on and a flattering satin texture. Still chewy."

Jancis Robinson, 22/10/2018

