

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Nobles Origines (ex Guy Louis)

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

LE MILLÉSIME

Il n'est pas dans notre nature d'être pessimistes. Encore moins d'être alarmistes. Mais la force du constat s'impose à nous : le vignoble français subit de plein fouet les effets du changement climatique. Nous en prenons la mesure année après année...

Le Millésime 2019 a été marqué par une extrême sécheresse. Entre Avril et Septembre, les Vignobles n'ont pas bénéficié de la moindre pluie sérieuse. Le peu d'eau tombé s'évaporerait avant même d'avoir humecté les sols... Pour ajouter à la catastrophe annoncée, le mois de juin battait des records de chaleur...

La catastrophe, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, ne pouvait être que majeure... Oui, mais... Mais les Vignes, et, plus particulièrement les vieux ceps, sont capables d'une résistance, d'une résilience, qui inspirent le respect. Nous observons. Nous admirons, avec humilité, ce végétal qui s'efforce de s'adapter... Et nous sommes chahutés à l'idée que, un jour, les bouleversements en cours dépasseront les seuils admissibles, et que ces merveilleux Cépages pourraient être amenés à s'effacer...

Les vendanges 2019 arrivent... Sans eau dans les sols. A peine quelques gouttes....

Et, là, petit « coup de pouce » de Dame Nature : à la mi-septembre, des pluies salvatrices, une vingtaine de millimètres, qui changent complètement la physiologie du Millésime ! Les Vignes, que le manque d'eau et les fortes chaleurs avaient stressées, se détendent, les maturités phénoliques s'enclenchent... Pari gagnant pour les Vignerons qui ont su attendre ! Mais comment ne pas s'interroger, quand des « miracles » s'imposent comme « ingrédients » chaque année plus indispensables... ?

Paradoxalement les blancs offrent une belle fraîcheur aromatique et gustative. De beaux équilibres contrebalancent la concentration sous-jacente. La minéralité valorisée par des pratiques culturelles adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.

Au final, 2019 s'inscrira vraisemblablement parmi les « Millésimes de Légende » !

TERROIR

Lirac, Rasteau, Vacqueyras, Beaufort, Cairanne.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 8 mois en foudre - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 25%, Mourvèdre 15%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 50 ans, Syrah : 40 ans, Mourvèdre: 30 à 40 ans.

ans



SERVICE

14,5°C

Décantation 1h avant service.

DÉGUSTATION

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 90-92/100

"Moving to the reds, the 2019 Côtes du Rhône Nobles Origines reveals a deep purple hue as well as impressive notes of ripe red and black fruits, peppery herbs, licorice, and earth. This rich, medium to full-bodied, beautifully balanced 2019 has notable ripeness, a great sense of freshness, and the class to drink nicely for 5-6 years, if not longer."

Jeb Dunnuck, 11/08/2021

