

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Rasteau - Vieilles Vignes

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

A Millésime extrême, Vin extrême ? Faux ! Les Vieilles Vignes sont une fois de plus mises à l'honneur, et très particulièrement sur cette Appellation. Pas de déséquilibre, pas de puissance ostentatoire, mais de la fraîcheur et de la buvabilité. Un joli pied de nez aux idées toutes faites !

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.

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues.

ÉLEVAGE

10 mois en Fûts d'un et de deux vins - Allier et Tronçais. Puis 10 mois en foudre.

VINIFICATION

1/3 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 80 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14,5°C

Décanter 1h avant la dégustation.



DÉGUSTATION

Belle élégance de ce Vin, malgré une puissance encore légèrement ostentatoire. La Cuvée méritera d'être élevée plus longtemps qu'à l'accoutumée, pour gagner encore en finesse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 90-92/100

"The inky colored 2017 Rasteau Vieilles Vignes (70% Grenache, 20% Syrah, and 10% Mourvèdre) should be outstanding. Classic notes of ripe black cherries, graphite, and scorched earth all flow to a medium to full-bodied, beautifully pure, and silky 2017 that has more elegance and purity than most Rasteau out there."

Jeb Dunnuck, 28/08/2018

 Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17/20

"Deep purplish crimson. Open and rich and spicy with a hint of meatiness. Prunes and lots of fruit – grunt and appeal. Tannins well hidden under the fruit so it could be drunk quite soon but will probably repay keeping."

Jancis Robinson, 22/10/2018

**bettane +
desseauve**

17/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019

Wine Spectator

91/100

"Alluring mesquite, steeped cherry and warmed plum notes flow together, with a hint of mulling spice filling in on the finish. Grenache, Syrah and Mourvèdre."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2019

 Robert Parker
WINE ADVOCATE

89-91/100

"Élevage for the 2017 Rasteau Vieilles Vignes consisted of a year in barrel, followed by six months in foudres, so the wine was still in wood during my June visit. A blend of 70% Grenache, 20% Syrah and 10% Mourvèdre, it o"

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 31/10/2019

