

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%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

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

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.

