

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

AOC Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône, France

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire dérouté. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

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'évaporait 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 physionomie 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 culturales adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.

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

TERROIR

La Crau, Les Gardioles, La Janasse, Coste Froide, Bois Dauphin

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

1/2 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Mourvèdre 10%,
Syrah 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à + de 100 ans
pour le Grenache, 60 à 80 ans pour le
Mourvèdre, 50 ans pour la Syrah ans



SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 95-97/100

"Also pure Southern Rhône goodness, the 2019 Châteauneuf Du Pape Vieilles Vignes has classy notes of red and blue fruits, candied orange, flowers, peppery garrigue, and loads of Asian spices. Beautifully textured, silky, and elegant on the palate, it has wonderful tannins, a notable sense of freshness, and a great, great finish."

Jeb Dunnuck, 14/12/2020

