MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

Sûrement un des meilleurs vins de la cave.

LE MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2002-2003 furent particulièrement pluvieux : les précipitations abondantes ont facilement reconstitué des réserves hydriques du sol nécessaires au développement végétatif de la vigne. Ces réserves vont diminuer rapidement : le printemps et l'été 2003 sont caractérisés par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles.
De début mars à fin août le soleil est omniprésent, la chaleur est inhabituelle, les pluies se font rares. Si l'eau ne fait pas défaut, ces conditions exceptionnelles sont optimales pour l'obtention d'un raisin de qualité dans un état sanitaire parfait. A chaque stade phénolique de la vigne (floraison, nouaison, véraison), les observations laissent augurer une récolte qualitative. La canicule de l'été a permis partout d'obtenir rapidement – 15 jours d'avance en moyenne sur 2002 – une concentration en sucres importante, mais un déficit hydrique excessif pouvait bloquer la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanins). Seules les vieilles vignes, peu chargées en raisins et aux racines implantées profondément, ont reçu une alimentation hydrique suffisante pour atteindre naturellement cette maturité. Et seuls les vignerons les plus patients et les plus attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant des pluies de début septembre, puisse exprimer tout son potentiel phénolique et aromatique.
Le millésime 2003 est donc placé sous le signe du soleil, soleil qui a prélevé sa part sur la récolte : les rendements sont faibles, mais la qualité très prometteuse…
Après quelques mois d'élevage, les vins présentent beaucoup de puissance, des couleurs intenses et profondes. Les degrés sont très élevés au nord comme au sud, mais les vins restent équilibrés, les longueurs en bouche sur certaines cuvées sont assez impressionnantes.
Les Blancs sont assez prometteurs avec beaucoup de gras et de puissance, c'est la meilleure année jamais produite par la Maison Tardieu-Laurent.

TERROIR

Grès d'Orange, Courthézon, La Crau.

ÉLEVAGE

Fûts neufs et fûts d'un vin Tronçais.

CÉPAGES

Grenache 80%, Mourvèdre et Syrah 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 100 ans. ans

15% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DÉGUSTATION

Cette cuvée allie concentration, finesse et équilibre. Les tanins sont doux, puissants et envahissent la bouche, avec une longueur remarquable.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

V742WF

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100

"New oak was obvious in the 2003 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes. In addition to licorice, black cherry, and raspberry, it is a spicy, full-bodied, expansive, powerful and muscular wine with relatively high levels of tannin and new oak. The oak needs to become better integrated, but it should mesh with the fruit over the next 2-3 years. I would cellar this wine for at least 3-4 years and drink it over the following 15 years."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2006

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.