

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Gigondas - Vieilles Vignes

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, France

Un Vin très complexe au plan aromatique. Des senteurs d'épices séchées, de cèdre, de bois exotique, de cerise, de mûre sauvage... Rien que cela ! Il accompagnera parfaitement vos gibiers à plume.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

TERROIR

La Boussière, les Garrigues, les Dentelles, les Teyssonnières.

NATURE DES SOLS

Eboulis calcaires du Trias.

ÉLEVAGE

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

VINIFICATION

2/3 non égrappés.



CÉPAGES

Grenache 80%, Syrah 15%, Mourvèdre 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à plus de 100 ans. ans

SERVICE

14°C

Décanter 1 heure avant service.

DÉGUSTATION

Un Vin très complexe au plan aromatique. Des senteurs d'épices séchées, de cèdre, de bois exotique, de cerise, de mûre sauvage... Rien que cela ! Il accompagnera parfaitement vos gibiers à plume.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90-92+/100

"Looking at the Crus outside Châteauneuf du Pape, Michel's 2015 Gigondas Vieilles Vignes comes from higher elevation parcels and is 90% Grenache and 5% each of Syrah and Mourvèdre. It's a medium to full-bodied, structured, even tannic barrel sample that has the classic cedary spice, garrigue and pepper that's hallmark of the appellation. It will need short-term cellaring, but should keep for 10-15 years."

Jeb Denuck, Wine Advocate, 01/11/2016



15,5/20

"Dark purplish crimson. This sample smelt just a little tired unfortunately. There is massive ripeness here and almost animal savour. A little saltiness. This particular sample didn't quite hang together and seemed a tad scrawny on the end but I can quite believe this was down to the condition of the sample rather than the intrinsic worth of the wine."

Jancis Robinson, Jancis Robinson, 14/10/2016



93/100

"This sports a slightly burly edge, with lots of bramble, tar and singed alder accents framing the core of dark currant and raspberry reduction notes. Juicy and grippy through the finish, with a nice twinge of iron. Needs a little time to round into form."

Wine Spectator, 01/02/2018

