

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Vacqueyras Vieilles Vignes

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, France

Moins tannique que 2000 et 2001, ce 2003 sera plus sur l'élégance avec une certaine complexité aromatique qui donne au vin un profil légèrement différent mais très intéressant.

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 phénologique 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 vigneronniers les plus patients et les plus attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant des pluies de début septembre, puisse exprimer tout son potentiel phénologique 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.

NATURE DES SOLS

Sables et argiles bleues.

ÉLEVAGE

Fût d'un vin Tronçais, et fût neuf.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

14,5% VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 70 ans et plus pour le Grenache. ans



PRESSE & RÉCOMPENSES



89-92/100

"The 2003 Vacqueyras Vieilles Vignes (a blend of 60% Grenache and 40% Syrah) is one of the better wines from this appellation, which clearly produced fewer top wines in 2003 than in 2001, 2000, and 1998. Filled with fruit as well as body, purchasers will enjoy this plump, cherry-scented, fat offering over the next 4-6 years."

Robert Parker, *Wine Advocate*, 01/12/2004

