

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu - Laurent - Rasteau - Vieilles Vignes - 2023

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vigneronns !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vigneronns abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vigneronns se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès.

Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

NATURE DES SOLS

Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues et jaunes.

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%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%

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°C

Décanter 1h avant la dégustation.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

91/100

"Rich, ripe layers of blackberry compote and licorice snap are offset by crushed graphite and polished black tea tannins. Silky, with a flattering robe of alder smoke. Shows good length and balance despite the opulence."

Wine Spectator, 31/03/2026

JAMES SUCKLING.COM

90/100

"A generous, dense and solid red with dark berry, black plum, leather and clove aromas. Full-bodied with creamy tannins and texture. Dense fruit and a generous finish."

James Suckling, 19/01/2026

JEB DUNNUCK

93/100

"Based on 65% Grenache, 20% Syrah, and 15% Mourvèdre and aged 24 months in old barrels and foudres, the 2023 Rasteau Vieilles Vignes sports a dense ruby/plum hue as well as powerful aromatics of black cherries, roasted herbs, licorice, and peppery garrigue. It's medium to full-bodied, nicely balanced, and has ripe tannins. It's beautifully done and another incredibly satisfying effort from this team that will drink well over the coming decade."

Jeb Dunnuck, 17/01/2026

