

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côtes du Rhône - Guy Louis

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Avec une proportion significative de raisins non égrappés, la Cuvée a gagné en fraîcheur, en digestibilité. Un vrai « plus » pour ce CDR qui a un réel potentiel de vieillissement.

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

Rasteau, Lirac, Beaume de Venise, Vacqueyras, Cairanne.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 6 mois en foudre - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.

Vin Issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décantation 1h avant service.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 50 ans,
Syrah : 40 ans, Mourvèdre: 30 à 40 ans. ans

