MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

# Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Vieilles Vignes

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

*Vin très opulent, généreux, à la texture très raffinée. Les Syrah sont veloutées, et les Mourvèdre puissants et concentrés…Vin qui répond aux canons de la modernité, mais aussi de la sûreté.*

**LE MILLÉSIME**

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003…
Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans !
Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.
L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.
Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.
La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.
En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.
Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.
En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment…
En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises…

**TERROIR**

La Crau, Le Grès, Gardioles.

**ÉLEVAGE**

Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais.
Fûts neufs pour la Syrah.

**CÉPAGES**

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 10%

**14,5% % VOL.**

Mise en bouteille: Sans filtration ni collage.

**DONNÉES TECHNIQUES**

Âge moyen des vignes: Grenache 80 ans et plus, Syrah 25 ans, Mourvèdre 35 ans ans

**DÉGUSTATION**

Vin très opulent, généreux, à la texture très raffinée. Les Syrah sont veloutées, et les Mourvèdre puissants et concentrés…Vin qui répond aux canons de la modernité, mais aussi de la sûreté.



**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.

X77P0F

## PRESSE & RÉCOMPENSES

91-94/100
"The 2006 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes (92% Grenache and the rest mostly Syrah with a touch of Mourvedre, and aged completely in old wood) has supple texture, a deep ruby/purple color, and a sweet nose of blackberries and cassis with some meatiness, new saddle leather, and spice box. The wine is full-bodied, opulent, and quite long. It should drink well for 10-25 years."
**Robert Parker, Wine Advocate, 01/10/2007**

94/100
"Structured and dense, but very racy, with a terrific graphite undertow that carries the braised fig, black tea, mesquite, chocolate and macerated currant fruit flavors. The finish is long and supple. Grenache, Syrah and Mourvèdre. Drink now through 2024."
**James Molesworth, Wine Spectator, 30/04/2009**

90/100
"This has a savory, meaty succulence, like a piece of grilled steak cut from the fatty edge. Smoke, leather and spice contribute to its dark, earthy feel. A red to save for wintertime meals of braised beef."
**Wine & Spirit, 01/02/2010**

92/100
"Like all of the T-L wines, this is heavily influenced by aging in barrique, but this wine handles it well, blending cedar and vanilla with flavors of cherries jubilee. It’s full, lush and oaky—almost New World in style."
**Joe Czerwinski, Wine Enthusiast, 15/12/2009**

91/100
"Dark ruby. Fresh raspberry and cherry aromas are complemented by garrigue, minerals and cracked pepper. Gently sweet, with deep red fruit flavors and a bitter note of cherry pit. Becomes deeper with air, finishing with a strong note of blackberry and excellent clarity"
**Josh Raynolds, Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/02/2009**



**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.

X77P0F