

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Cornas - Vieilles Vignes

AOC Cornas, Vallée du Rhône, France

Nez plus sauvage, sur la mûre et les pierres chaudes. La bouche est douce, sensuelle, mais presque déroutante, ce Cornas sans artifice ne répondant en rien aux canons de la modernité !

LE MILLÉSIME

Il n'est pas dans notre nature d'être pessimistes. Encore moins d'être alarmistes. Mais la force du constat s'impose à nous : le vignoble français subit de plein fouet les effets du changement climatique. Nous en prenons la mesure année après année...

Le Millésime 2019 a été marqué par une extrême sécheresse. Entre Avril et Septembre, les Vignobles n'ont pas bénéficié de la moindre pluie sérieuse. Le peu d'eau tombé s'évaporerait avant même d'avoir humecté les sols... Pour ajouter à la catastrophe annoncée, le mois de juin battait des records de chaleur...

La catastrophe, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, ne pouvait être que majeure... Oui, mais... Mais les Vignes, et, plus particulièrement les vieux ceps, sont capables d'une résistance, d'une résilience, qui inspirent le respect. Nous observons. Nous admirons, avec humilité, ce végétal qui s'efforce de s'adapter... Et nous sommes chahutés à l'idée que, un jour, les bouleversements en cours dépasseront les seuils admissibles, et que ces merveilleux Cépages pourraient être amenés à s'effacer...

Les vendanges 2019 arrivent... Sans eau dans les sols. A peine quelques gouttes...

Et, là, petit « coup de pouce » de Dame Nature : à la mi-septembre, des pluies salvatrices, une vingtaine de millimètres, qui changent complètement la physionomie du Millésime ! Les Vignes, que le manque d'eau et les fortes chaleurs avaient stressées, se détendent, les maturités phénoliques s'enclenchent... Pari gagnant pour les Vignerons qui ont su attendre ! Mais comment ne pas s'interroger, quand des « miracles » s'imposent comme « ingrédients » chaque année plus indispensables... ?

Paradoxalement les blancs offrent une belle fraîcheur aromatique et gustative. De beaux équilibres contrebalancent la concentration sous-jacente. La minéralité valorisée par des pratiques culturales adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.

Au final, 2019 s'inscrira vraisemblablement parmi les « Millésimes de Légende » !

TERROIR

Les Eygats et Patou de Pleins Coteaux

ÉLEVAGE

24 mois en fûts neuf et d'un vin. Allier et Tronçais

VINIFICATION

1/2 non égrappée

CÉPAGE

Serine, Syrah 100%

14 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration

DONNÉES TECHNIQUES

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



DÉGUSTATION

Nez plus sauvage, sur la mûre et les pierres chaudes. La bouche est douce, sensuelle, mais presque déroutante, ce Cornas sans artifice ne répondant en rien aux canons de la modernité !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 92-94/100

"More smoked game, bouquet garni, bacon fat, violets, and red and blue fruits emerge from the 2019 Cornas. It's full-bodied, concentrated, and impressive on the palate, with both richness and freshness as well as building tannins. It's going to need bottle age, but it's impressive."

Jeb Dunnuck, 14/12/2020

Wine Spectator

95/100

"Juicy, with a core of blackberry, raspberry and black currant compote flavors that bristles with energy, thanks to sweet tapenade, licorice root and singed mesquite notes mixed in. The finish is fine-grained and harnesses everything together nicely. Shows serious juice."

Wine Spectator, 14/12/2021

