

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Rasteau - Vieilles Vignes

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

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 » !

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%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 80 ans, Syrah et Mourvèdre: 40 ans ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14,5°C

Décanter 1h avant la dégustation.



DÉGUSTATION

Belle élégance de ce Vin, malgré une puissance encore légèrement ostentatoire. La Cuvée méritera d'être élevée plus longtemps qu'à l'accoutumée, pour gagner encore en finesse.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 91-93/100

"Tasting like the essence of these sun baked slopes, the 2019 Rasteau Vieilles Vignes offer a rich, powerful, full-bodied style as well as classic Rasteau notes of black cherries, chocolate, scorched earth, and pepper. Rich, concentrated, and structured, it's going to benefit from 2-3 years of bottle age and keep for over a decade."

Jeb Dunnuck, 14/12/2020

