

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

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

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

TERROIR

La Crau, Les Gardioles, La Janasse, Coste Froide, Bois Dauphin

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin - Allier et Troncçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

1/3 non égrappés.

CÉPAGES

Grenache noir 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%

14,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 80 à + de 100 ans pour le Grenache, 60 à 80 ans pour le Mourvèdre, 50 ans pour la Syrah ans

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.



DÉGUSTATION

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire déroute. Seul bémol, les rendements sont infimes. Quantités très limitées !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 92-95/100

"Deeper and richer, the 2017 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes is a blend of 80% Grenache and 10% each of Syrah and Mourvèdre, all from rolled stone terroirs and made with plenty of stems. Blackberries, ground herbs, graphite, and spring flower notes all develop beautifully with time in the glass, and it's medium to full-bodied, concentrated, and balanced. The stems are beautifully integrated and it has terrific mid-palate depth. It will benefit from short-term cellaring."

Jeb Dunnuck, 28/08/2018



17/20

"Deep crimson. Rich and heady and loosely corseted, but with some savoury aromas that keep it interesting. Big and almost ballsy but with saline notes and some transparency and interest. Drying finish."

Jancis Robinson, 22/10/2018



18/20

La Revue du Vin de France, 31/08/2019



18,5/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019



91-93/100

"A blend of 70% Grenache, 27% Mourvèdre and 3% other varieties, mostly from galets roulés, the 2017 Chateauneuf du Pape Vieilles Vignes features dark notes of leather, dried spices, plum and cola.

It's full-bodied, rich and concentrated but a bit monolithic, with a long, velvety finish. It should drink well for a decade or more."

Wine Advocate, 31/08/2019



"Bastien et Michel Tardieu sillonnent le vignoble en quête des meilleurs raisins issus de très vieilles vignes situées dans le cœur des appellations comme les Grenaches centenaires de ce Châteauneuf floral, d'une grande concentration. Une référence pour la région."

En Magnum, 29/11/2019

