

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Saint-Joseph Vieilles Vignes

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Du niveau d'une « Petite Côte-Rôtie », ce Vin sera d'une Qualité inespérée dans le millésime.

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu !

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Sur la partie septentrionale, le vent du nord couplé à une très belle arrière-saison font oublier cet été atypique. Les raisins atteignent une excellente maturité phénolique.

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition... Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

TERROIR

Saint-Pierre de Boeuf, Chavanay, Sainte-Epine.

NATURE DES SOLS

Granits durs et en décomposition.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Sérine, Syrah

12,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Sérine: plus de 100 ans, Syrah: 60 ans. ans

SERVICE

16°C

Décanter 1h avant service.

DÉGUSTATION

D'un fruit complètement détaché, la bouche est ciselée et étirée.

Maison Tardieu - Laurent

Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN - France

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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

18/20

"On touche au sublime avec une syrah de premier ordre: violette, encre de Chine et olive. Grande texture aussi longue que large, tannin de rêve, persistance dépassant les 30 caudalies. Un travail d'orfèvre de la barrique. Conjuguez-le avec un pigeon à la goutte sang et olive noire bien sûr."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2017, 01/09/2016



16/20

"Dark crimson. Unusually sweet nose. Tannins almost as though shined by a diamond polisher! A little salty on the end. Sort of sweet and salt. Then it just fades away a little on the end. Was the oak used on this wine unusually sweet?"

Jancis Robinson, 30/10/2015



91-93/100

"Vivid purple. Ripe blueberry and candied violet on the highly perfumed, spice- and smoke-accented nose. Fleshy, seamless and appealingly sweet on the palate, offering intense black and blue fruit flavors and a hint of spicecake that gains strength with air. The spicy quality carries strongly through the finish, which hangs on with serious tenacity and building tannins."

Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2016

15/20

"Il sent la violette, avec un fruit très pur et une finale saline."

Guide RVF 2017, 01/09/2016

