

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Châteauneuf du Pape - Cuvée Spéciale

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

Taillé comme un Bourgogne ! Couleur claire, nez intense sur la rose fanée et la pivoine. La bouche est ciselée, toute en retenue. A oublier une dizaine d'années !

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'évènements 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

Bas de la Crau.

NATURE DES SOLS

Sables.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de deux et trois vins - Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

100% non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 99%, Autre 1%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 100 ans
ans

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant le service.



DÉGUSTATION

Taillé comme un Bourgogne ! Couleur claire, nez intense sur la rose fanée et la pivoine. La bouche est ciselée, toute en retenue. A oublier une dizaine d'années !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 95-97/100

"The smallest production cuvée and almost all Grenache from the sandy parts of la Crau, the 2017 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale gives up a huge nose of cassis, orange peel, spring flowers, and spice. It's full-bodied, incredibly pure, elegant, and silky, with no hard edges and remarkable purity. It's a killer wine and unquestionably one of the gems in the vintage."

Jeb Dunnuck, 28/08/2018

 Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17,5/20

"Mid crimson with quite a pale rim. Stewed plums on the nose with medium intensity. Very sweet, luscious start. Masses of sweetness and this is all fruit but (admirably) is not especially hot or alcoholic. Rather fine, polished tannins. Quite sophisticated. Refined tannins on the end."

Jancis Robinson, 22/10/2018

 Robert Parker
WINE ADVOCATE

94-96/100

"From a parcel of Grenache in la Crau (ouest)'s sandy soils, the 2017 Chateauneuf du Pape Cuvee Speciale is the pick of the T-L CdP lineup. Yes, there's hallmark cedar and vanilla touches, but once past those, there's incredible raspberry and kirsch flavors.

Full-bodied, supple and creamy across the palate, it ends silky and long, with intense fruit coming through on the finish."

Wine Advocate, 31/08/2019

