MAISON
# TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU




## Maison Tardieu-Laurent Tavel - Vieilles Vignes

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

L'image archétypique que nous nous faisons du Tavel est singulièrement bousculée cette année : la bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

### 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

Vallongue.

### NATURE DES SOLS

Galets roulés et sables.

### ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

### VINIFICATION

Vin issu de l'Agriculture Biologique.

### CÉPAGES

Grenache 60%, Cinsault 30%, Syrah 10%

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Entre 40 et 50 ans ans

### SERVICE

10°C



Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
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.

## DÉGUSTATION

La bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

## PRESSE & RÉCOMPENSES

Antonio Galloni vinous explore all things wine

93/100

"Light, vivid orange. Fresh orange, white peach and melon scents are lifted and sharpened by suggestions of dusty minerals and ginger. Fleshy and broad on entry, then more taut in the middle, offering vibrant citrus and pit fruit flavors and a hint of succulent herbs. Impressively concentrated and yet lively and sharply focused, finishing with firm cut and superb, minerally persistence."

Josh Raynolds, Vinous, 01/08/2018

Le Point

15,5/20

"Nez frais, floral, petits fruits rouges, goûteux, bouche ample, pleine, tendu, bel équilibre, long."

Le Point



Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
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.