MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Laurent Tardieu - Châteauneuf du Pape

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

Un Châteauneuf dans l'air du temps.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent…
Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débuter les vendanges !
Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.
La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.
Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débuter les vendanges !

TERROIR

Les Bedines, la Crau sur galets roulés, les Gardioles, Coste froide.

NATURE DES SOLS

Galets roulés.

ÉLEVAGE

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

VINIFICATION

50% non égrappés.

CÉPAGES

Grenache 70%, Syrah 25%, Cinsault 5%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: entre 60 et 80 ans, Syrah: 40 ans. ans

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.

SERVICE
14°C
Décanter 2h avant service.

DÉGUSTATION
Beaucoup de finesse et d'élégance, aux accents d'agrumes et de grenadine. Une cuvée de très bonne facture !

PRESSE & RÉCOMPENSES

90-93/100
"As to the reds, all of these show beautiful purity of fruit and impeccably made pro□les. As a whole, 2015 was consistent throughout the Southern Rhône, and you see that consistency in this lineup. The 2015 Châteauneuf du Pape Classique (85% Grenache, 15% Mourvèdre and the rest Syrah) will spend 22 months in a combination of barrels and foudres. Coming from the Gardiole, la Crau and Bois Dauphin lieux-dits, it gives up beautiful jammy blackberries, garrigue and crushed □owers, with a broad, expansive and sexy style on the palate."
Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/11/2016

17/20
"Dark ruby with a pale rim. Broad and warm, quite evolved, on the nose. Approachable already in a rose-petal sort of wine! Very new-wave Grenache – the Pinot side of the grape. Very charming. This won't be released until autumn 2017 but I could drink it this evening, even though there is no shortage of very fine tannins on the end."
Jancis Robinson, Jancis Robinson, 14/10/2016

91-93/100
"Bright ruby-red. Intensely perfumed raspberry and cherry liqueur scents, accompanied by potpourri and Asian spice nuances and a smoky mineral nuance that builds in the glass. Juicy and appealingly sweet, displaying lively red fruit and floral pastille flavors and a supple, seamless texture. Smoothly balances richness and vivacity and shows an attractive light touch. Finishes long and minerally, with smooth, harmonious tannins and a subtle echo of candied flowers."
Josh Raynolds, Vinous, 31/12/2016

95/100
"Rock-solid, with a core of kirsch, raspberry coulis and bitter plum fruit liberally laced with brambly grip, strong oolong tea and dried star anise notes. Shows a lovely tug of tar at the very end. Still very coiled up. For the cellar."
Wine Spectator

"Des notes beurrées à l'ouverture. La bouche se montre dense, avec un fruit un peu en retrait et un élevage qui doit encore se fondre."
La Revue du Vin de France

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.