

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Bandol

AOC Bandol, Provence, France

Un flacon avec lequel les Amateurs prendront du plaisir dès les premières années.

LE MILLÉSIME

Étrange et paradoxal...Ce millésime nous a réservé bien des surprises, et soulève toujours des interrogations. Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

C'est la première fois que nous observons une telle hétérogénéité entre les Appellations, avec des rendements très bas, surtout sur les vieilles vignes de Grenache. Privilège de notre métier, nous avons pu sélectionner drastiquement les plus beaux jus au sein d'une même Appellation, en travaillant finement au niveau des divers secteurs de chaque Appellation. Et, naturellement, nous avons fait appel aux ressources de la totalité de nos Domaines Vignerons, qui ont répondu présents en dépit d'une récolte minuscule... Qu'ils en soient ici remerciés. Il nous faut encore ajouter que le cours des Vins a flambé de 30 à 40% sur Châteauneuf du Pape... Mais, au final, le résultat est là : les Vins nous charment déjà par leur fruité gourmand, éclatant ! Les nez sont délicats, les bouches déliées...

TERROIR

Le Castellet.

NATURE DES SOLS

Sols argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts d'un et deux vins - Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Mourvèdre 95%, Grenache 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

14°C

Décantation 2h avant le service.

DÉGUSTATION

Un Vin à la belle ossature et à la corpulence mesurée. Sur des notes de tabac, de sous-bois.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

17,5/20

"Dark crimson. Meaty, hedonistic nose with masses of juice and immediate appeal yet with a firm if brooding backbone. Real energy on this wine. Tannins aplenty. Food essential, and probably cool northern European climate would help but this is a very successful wine."

Jancis Robinson, 11/11/2019

