

TENDANCES VINS

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont



Eleveurs haute couture

Rhône. Négociant haut de gamme, Tardieu a oublié son amour du bois neuf au profit de la fraîcheur.

Les parcours sont parfois d'une logique déconcertante. Ainsi Michel Tardieu, devenu aujourd'hui une sorte de négociant haute couture de la vallée du Rhône, a commencé le sien comme «fonctionnaire», dit-il modestement aujourd'hui. En vérité, chauffeur des politiques pour le conseil général du Vaucluse, il a parcouru quelques années durant les routes des vignes et les chemins des caveaux. Son job lui laisse le temps de repérer et de méditer, d'inventer un système qui permet de faire du vin sans être propriétaire de vignes... On le retrouve en 1994 associé de Dominique Laurent, venu lui aussi d'un autre univers et transformé en éleveur de vins passionné par l'apport du tonneau.

La maison Tardieu-Laurent a bien évolué. «On a eu trois périodes importantes dans notre histoire: celle avec Dominique Laurent, qui a duré jusqu'en 2004; puis celle où on a commencé à avoir des points de vue différents; et la

troisième avec l'arrivée de Bastien, où on a changé pas mal de choses.» Exit Laurent. C'est Bastien, le fils de Michel, œnologue de formation, qui a la haute main sur la technique. Camille, sa sœur, s'occupe du marketing et du commerce. Terminé le touffu tout-fût, on élève désormais beaucoup en cuve, pour garder le fruit. Les Tardieu ont conservé la marque Tardieu-Laurent et n'ont guère changé le mode de sélection: «On a développé un partenariat avec les producteurs. On essaie de les guider. On n'a pas de cahier des charges, c'est juste un échange entre eux et nous, sauf pour les dates des vendanges, que nous déterminons.» Une partie des vins provient de jus achetés en fin de fermentation, une autre partie est vinifiée directement par l'équipe chez les vignerons. C'est notamment le cas du châteauneuf Cuvée spéciale, remarquable de fraîcheur. Ce 100% grenache issu de vieilles vignes – «ce ne sont pas des clones» – ne monte jamais en degré, il ne dépasse pas 14°, ce qui est très raisonnable pour un châteauneuf. Récolté en bas de La Crau, sur des sables, vinifié grappes entières, sans éraflage, pour avoir de la vivacité, il est élevé en foudres de 40 hectolitres, sans bois neuf; c'est reposant! ■ Maison Tardieu-Laurent Les Grandes Bastides, Lourmarin (Vaucluse). 04.90.68.80.25.

✓ SÉLECTION

Rouges

15,5 - Côtes-du-rhône-villages Becs fins 2011. Grenache et syrah par moitié. Epices, grillé, bouche tendre, bien fruitée, légère, facile à boire. 8,18 €.

18 - Châteauneuf-du-pape Cuvée spéciale 2010. Nez de fruits rouges qui rappelle le pinot noir, bouche tendre, élégante. Vin long, raffiné. 46 €.

17 - Châteauneuf-du-pape Cuvée spéciale 2011. Nez rose séchée, pointe vanillée, s'ouvre vers des notes poivrées, sanguines, cerise confite, bouche fine, douce, délicate. 41 €.

17,5 - Côte-rôtie 2011. Fruits noirs, réglisse, épices, prune, bouche tendue, sanguine, serrée, tanins encore vifs, un fruit éclatant, beaucoup de vivacité, sensation renforcée par le faible degré d'alcool: 12,5°. 49 €.

17 - Gigondas Vieilles Vignes 2011. Fruits noirs, cerise burlat, pain d'épices, bouche moelleuse, ronde, douce et fournie, très fruits noirs, avec une étonnante fraîcheur qui titille en fin de bouche. 24 €.

14 - Vacqueyras Vieilles Vignes 2010. 25% de syrah, le reste en grenache. Fruits noirs, tarte à la myrtille, boisé encore un peu marqué, belle matière derrière. 23 €.

Blancs

16 - Côtes-du-rhône Becs fins 2011. Raisins en provenance de Vaison-la-Romaine et Signargues. Nez floral, aubépine, bouche fraîche, pure, des notes romarin, fruité, élégant et gourmand. 7,80 €.

16 - Côtes-du-rhône Guy Louis 2011. Marsanne en provenance de Crozes-Hermitage, roussanne, grenache blanc, un peu de viognier. Fermenté en tonneaux. Nez épice, agrumes, bouche gourmande, assez opulent, long. 14 €.

16 - Châteauneuf-du-pape Vieilles Vignes 2010. Bonbon au miel, pâte d'amande, bouche aux saveurs de fruits secs, de noisette et encore de miel, savoureux. 32 €.

17,5 - Condrieu 2011. Citron vert, pêche blanche, floral, bouche délicatement parfumée, fine, fraîche, beaucoup d'élégance et de retenue. 38 €.