

Les Wineries du Rhône

Tardieu Laurent



PORTRAIT —

LES ARTISANS DU MICRO NÉGOCE

A 40 ans, Michel Tardieu quitte la fonction publique pour se lancer dans le négoce par pure passion du vin. Avec raison puisque La maison Tardieu Laurent est considérée comme l'un des meilleurs micro-négociants de la vallée du Rhône. C'est en tout cas tout le bien qu'en pense Bettane et Desseauve.

1994. Michel Tardieu et Dominique Laurent créent dans la vallée du Rhône leur négoce à l'image d'un négoce bourguignon. C'est à dire un négoce qui commence bien plus en amont que le négoce de la vallée du Rhône d'alors. Les deux compères s'intéressent aux raisins avant les vendanges, veillent aux vinifications, amènent leurs fûts dans les propriétés, discutent avec les vignerons pour améliorer les entonnages, les manipulations, les élevages. « Nous nous sommes lancés par pure passion, raconte Michel Tardieu. Nous savions qu'il y avait un créneau pour un négoce un peu plus pointu. A l'époque, nous étions assez innovants ».

Total contrôle

Plus de 500 fûts sont répartis chaque année dans les différentes propriétés du Rhône. Tout est rapatrié à la main. Aucun vin ne voyage en citerne. A la sortie des vinifications, quand le vin est le plus fragile, le vigneron le met à l'abri dans leurs fûts. Ensuite, il est manipulé le moins possible. « Le meilleur élevage, c'est le non élevage, estime Michel. Nous réduisons toutes les

manipulations possibles et imaginables, évitons les soutirages inutiles, limitons au minimum la quantité de sulfite. Nous souhaitons avoir le contrôle complet de nos vins. Si vous ne commencez votre travail qu'en janvier février, après les fermentations malo lactiques, vous obtenez un vin que le propriétaire a fait mais pas un vin qui porte votre patte ».

En 1994, ils produisent modestement 9 000 bouteilles sur une dizaine d'appellations. L'année suivante, le double. Wine Spectator les décrète meilleur vin du Rhône 95 et consacre trois pages à leur travail. Un détonateur qui propulse Tardieu Laurent sur de bons rails.

Une famille bien associée

Depuis Michel a été rejoint par son fils Bastien, œnologue de formation. Les hommes sont au chai et les femmes, Michèle, l'épouse de Michel et Camille leur fille, s'occupent de la gestion. La famille s'est entourée de nouveaux associés, la société EPI, également propriétaire des champagnes Charles Heidsieck et Piper Heidsieck, qui impulse un nouvel élan. « Attention, précise Michel, on parle de 1 000 à 2 000 bouteilles de plus par appellation, pas de 10 000. Nous avons réduit un peu l'export, qui représente 60% de notre activité, pour réserver un peu plus de bouteilles au marché national ».

Culture du goût

Ce qui caractérise la patte Tardieu Laurent, c'est l'amour des beaux terroirs. 90 % de leur Saint-Joseph provient de Chavanay, Sainte-Epine, Mauves, Tournon et Saint-Jean-de-Muzols. Avec, sur Sainte-Epine, des vieilles vignes qui ont plus de 100 ans. « La connaissance du vin, on l'acquiert en ouvrant de jolies bouteilles et surtout en se déplaçant dans les propriétés. C'est comme cela que se fait la plus belle des éducations sur le vin : il faut ouvrir des bouteilles et discuter avec les

Camille, Michel et Bastien Tardieu



Maison créée en 1996.
8 salariés.
CA 2018 : 3,4 m€
dont export : 60%.



« La connaissance du vin, on l'acquiert en ouvrant de jolies bouteilles et surtout en se déplaçant dans les propriétés. »

bons vignerons », assure Michel. Comment sélectionner un Hermitage sans avoir goûté La Chapelle ?

Grandir sans grossir

Les vins du Rhône ont le vent en poupe, en particulier ceux du nord. S'ils en avaient trois fois plus, ils les vendraient. Mais ce n'est pas du tout la philosophie de cette maison aux sélections drastiques et précises. « Nous avons un petit outil de production. Nous allons agrandir la cave, mais uniquement pour faire mieux et éventuellement un peu plus. Nous produisons très peu de bouteilles, mais nous avons une vie qui se tient ! Nous n'avons jamais voulu être les premiers, mais toujours faire de notre mieux. C'est ça Tardieu Laurent ».



Tardieu Laurent

**Route de Cucuron
84160 Lourmarin
+33 (0)4 90 68 80 25
michel@tardieu-laurent.com
www.tardieu-laurent.fr**

Contact UMVR

**+33 (0)4 90 27 24 16 / 18
presse@umvr.fr
www.umvr.fr**