MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Rouge Guy Louis

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Souvent issue de « Crus » déclassés, cette Cuvée ne déroge pas à la règle - une proportion importante de vieilles vignes du secteur de Lirac domine l'assemblage.

LE MILLÉSIME

2013 rappelle les Millésimes des années 80, avec des vins de qualité hétérogène. Le fait marquant, exceptionnel : la vieille vigne n'a pas, comme à l'habitude, fait la différence. En effet, certains secteurs ont énormément souffert, avec une récolte historiquement faible, due à la coulure mais aussi au
froid extrême du millésime précédent. La vieille vigne a donc éprouvé des difficultés à fa ire murir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vignerons ayant taillé en mars aient mieux réussi.
Cette année, vous l'avez compris, détecter le bon secteur était donc plus judicieux que de se focaliser exclusivement sur la très vieille vigne. C'est la démarche que nous avons opéré.
Vendanges : le printemps anormalement frais et pluvieux a d'entrée, conditionné l'année, imposant une vendange tardive - en octobre…
Dans certains secteurs, nous avons terminé le 29 octobre, et certains vignerons partenaires, sur les zones d'altitude, plus fraîches, début novembre!
A ce jour, nos Vins déploient de belles couleurs, avec un fruit frais et détaché. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. Pas l'ombre d'un doute, voici des Vins qui auront besoin d'élevage. Et, s'ils manquent, pour l'heure, d'harmonie et de rondeur, ils apparaissent très « tendance », comme dessinés pour certains marchés en demande de
Vins frais, équilibrés, typés, aux degrés alcooliques modérés.

TERROIR

Cairanne, Rasteau, Lirac, Beaume de Venise.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 6 mois en foudre - Allier et Tronçais

VINIFICATION

1/3 non égrappé.
Vin Issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : de 50 ans à 60 ans, Syrah : 40 ans. ans

SERVICE

14°C
Décantation 1h avant service.

DÉGUSTATION

Un Côte du Rhône hors norme, tout en muscles

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.

0F56HF

PRESSE & RÉCOMPENSES

15/20
"Réussite magistrale du complexe millésime 2013."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2016, 20/08/2015

13/20
"Légèrement guidé par le boisé de son élevage, jouera les séducteurs à table."
Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015

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.