

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Les Bees Fins

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

LE MILLÉSIME

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.

Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90... En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.

La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vignerons pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.

Fort heureusement, les pluies bienfaisantes tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

TERROIR

Galets roulés de Sygnargues, Estézargues (Gard) et Plan de Dieu, Coteaux argilo-cal-caires sur Vaison, Sables sur Cairanne

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Viognier 40%, Grenache 30%, Clairette 10%, Marsanne 10%, Roussanne 10%

13,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Viognier, Roussane, Marsanne : 20 ans Grenache et Clairette : 40 ans

SERVICE

10°C

DÉGUSTATION

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !



PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"Becs Fins est plus dans la fleur blanche et les épices, avec un viognier subtil qui domine."
La Revue du Vin de France, 01/09/2022

