

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Blanc Les Becs Fins

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

*Aromatique, frais et fruité... Un Vin tout simplement bon !*

### 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 faire mûrir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronnes 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 opérée. 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 vigneronnes 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. 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

Gard, Vaison la Romaine.

### NATURE DES SOLS

Galets roulés, coteaux argilo-calcaires.

### ÉLEVAGE

8 mois en cuve béton.

### CÉPAGES

Viognier 60%, Roussanne 20%, Grenache 15%, Clairette 5%

**13% % VOL.**

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache et Clairette: 40 ans, Viognier et Roussanne: 20 ans. ans

### SERVICE

10°C

Pas de décantation.

### PRESSE & RÉCOMPENSES

**Wine Spectator**

90/100

"Bright and fresh, with good delineation to the white peach, yellow apple, chamomile and melon rind notes. Delicious, offering a pure finish. Drink now."

Wine Spectator, 31/05/2014



14,5/20

"Entrée de gamme exemplaire: aromatique dominée par la syrah, ensemble complet, corps fin, tannin très doux et persistance remarquable pour l'appellation. Probablement un des meilleurs côtes-du-rhône de cette édition."

**Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2016, 20/08/2015**

