

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

Vinifié sans soufre, sans filtration. Le fruit reste intact, pur. Un joli Vin de soif !

### LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'évènements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

### TERROIR

Gard

### NATURE DES SOLS

Galets Roulés.

### ÉLEVAGE

Elevage de 12 mois en cuve béton.

### VINIFICATION

100% égrappés.

### CÉPAGES

Syrah 60%, Grenache

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration, ni collage

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans,  
Syrah: 30 ans ans

### SERVICE

14°C

### DÉGUSTATION

D'un style très détaché, sans artifice, la Cuvée est gourmande, le fruit est pur.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



16+/20

"Purplish crimson. Rich and herbal – one whiff and I'm back down in the southern Rhône! Sweet start and already almost drinkable in terms of fruit ripeness and weight, even if there is quite a framework of tannin. Something serious and medicinal. Long."

Jancis Robinson, 22/10/2018

**Wine Spectator**

87/100

"Friendly cherry paste and licorice notes are laced with a subtle lavender hint. Offers an easy, silky finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2019

