

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

La proportion de Viognier est plus importante que d'habitude, ce qui confère à ce vin une touche d'exotisme. Les amoureux de cette cuvée trouveront là un attrait supplémentaire...

LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vigneron : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vigneron bénissent les pluies qui tombent début septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vigneron qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

TERROIR

Terroirs du Nord et du Sud assemblés.

NATURE DES SOLS

En fûts neufs et d'un vin. Allier, Tronçais et Jupille.

CÉPAGES

Marsanne 55%, Grenache 15%,
Roussanne 15%, Viognier 15%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère
filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 70 ans,
Marsanne: 60 ans, Roussanne et Viognier:
40 ans. ans

SERVICE

12°C
Pas de décantation.



PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"Fermented and aged in barrel and comprised of mostly Marsanne, the 2012 Cotes du Rhone Guy Louis Blanc is a beautifully rich, textured white that offers up ample apricot jam, golden fruits, brioche and vanilla creme on the nose. Medium-bodied, with a rich, full texture (no doubt from lots of lees contact), it is a classy effort to drink over the coming 3-4 years."

Wine Advocate, 01/12/2013



91/100

"A plump and enticing style, with a caressing edge to the core of melon, white peach and Cavaillon melon flavors, backed by a pretty floral edge on the finish. Drink now."

Wine Spectator, 31/05/2014



16,5/20

"Mix of north and south Rhône. 55% 60-year-old Marsanne, 15% each of 70-year-old Grenache Blanc, 40-year-old Roussanne and 40-year-old Viognier. It's the Viognier, funnily enough, that leaps out at you on the nose and then on the palate is a lovely mushy whoosh of those smudgy white Rhône varieties. Lots of personality."

Jancis Robinson, 02/01/2014

