

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Vin qui accompagnera davantage votre repas que votre apéritif... Style plus opulent qu'à l'accoutumée, une autre facette du plaisir pour les Amateurs de cette Cuvée !

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

Les blancs sont de très haut niveau, dans la lignée du Millésime précédent.

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

TERROIR

Gard, Vaison, Cairanne.

NATURE DES SOLS

Galets roulés, coteaux argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

8 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Viognier 50%, Grenache 25%, Roussanne 20%, Clairette 5%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

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

SERVICE

10°C



PRESSE & RÉCOMPENSES

15/20

"Enrobé, chaleureux, très rond, ce blanc est bâti pour la table. Ses notes de fenouil en bouche apportent de la complexité à la finale et sera la base de beaux accords avec des poissons. Bon style pour ce négociant de qualité."

Gerbelle et Maurange, Guide Les Bonnes Affaires du Vin 2016, 01/08/2015

13/20

"Tout en équilibre, par sa fraîcheur et la maturité de son fruit, Les Becs Fins blanc délivre une bouche rapide et franche."

Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015



16,5/20

"Greenish straw. Beguiling nose reminiscent of quinine/good tonic water. Graininess and acidity on the palate ensure that Viognier doesn't dominate. Lovely and compelling blend for enjoying with or without food – no wait needed."

Jancis Robinson, 30/10/2015

