

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Côtes du Rhône - Guy Louis (Nobles Origines)

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

LE MILLÉSIME

Étrange et paradoxal... Ce millésime nous a réservé bien des surprises, et soulève toujours des interrogations. Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

C'est la première fois que nous observons une telle hétérogénéité entre les Appellations, avec des rendements très bas, surtout sur les vieilles vignes de Grenache. Privilège de notre métier, nous avons pu sélectionner drastiquement les plus beaux jus au sein d'une même Appellation, en travaillant finement au niveau des divers secteurs de chaque Appellation. Et, naturellement, nous avons fait appel aux ressources de la totalité de nos Domaines Vignerons, qui ont répondu présents en dépit d'une récolte minuscule... Qu'ils en soient ici remerciés. Il nous faut encore ajouter que le cours des Vins a flambé de 30 à 40% sur Châteauneuf du Pape... Mais, au final, le résultat est là : les Vins nous charment déjà par leur fruité gourmand, éclatant ! Les nez sont délicats, les bouches déliées...

TERROIR

Lirac, Rasteau, Vacqueyras, Beumes de Venise, Roaix.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 8 mois en foudre - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.

CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 25%, Mourvèdre 15%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 50 ans, Syrah : 40 ans, Mourvèdre: 30 à 40 ans. ans

SERVICE

14,5°C

Décantation 1h avant service.

DÉGUSTATION

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

90-92/100

"Deeply colored, the 2018 Côtes Du Rhône Guy Louis is a blend of 60% Grenache, 25% Syrah, and the balance Mourvèdre that was mostly destemmed and brought up in second-fill barrels. It offers beautiful purity and precision in its black raspberry, spicy wood, garrigue, and pepper aromas and flavors. Medium to full-bodied, balanced, and seamless on the palate, it's a beautiful, no-brainer wine to enjoy over the coming 4-6 years."

Jeb Dunnuck, Jeb Dunnuck, 16/08/2019



16,5+/20

"Deepish crimson. Quite different nose from the Becs Fins. Does the Mourvedre make this much difference? Much more grunt and interest with much smoother texture. Pure hedonism and approachability. Nice little bite on the end but the balance is great for early to mid-term drinking."

Jancis Robinson, 11/11/2019



90/100

"A blend of 60% Grenache, 25% Syrah and 15% Mourvèdre drawn from Lirac, Rasteau, Vacqueyras, Beaumes de Venise and Roaix, aged in combination of second and third use barrels, followed by additional time in foudres, the 2018 Cotes du Rhone Guy Louis exhibits floral, spicy aromas, hints of garrigue and baking spices, plus plenty of cherry fruit. It's medium to full-bodied, silky and fine, with a lingering, gently oaky finish."

Wine Advocate, 30/09/2020

Wine Spectator

89/100

"Light-bodied but persistent, with a tasty mix of black cherry, black tea and incense notes, carried by fresh acidity through the juicy finish. Grenache, Syrah and Mourvèdre."

Wine Spectator, 30/06/2021



91/100

Wine Enthusiast, 11/01/2021

