

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

*Secteur gardois principalement. Assemblage de Syrah et Grenache, Grenache qui, dans ce secteur, a bien réussi.*

**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. Une touche d'austérité, des tanins qui peuvent être marqués sur certaines cuvées. 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**

Estézargues.

**NATURE DES SOLS**

Galets roulés.

**ÉLEVAGE**

Elevage de 12 mois en cuve béton.

**VINIFICATION**

100% égrappés.

**CÉPAGES**

Grenache 60%, Syrah 40%

**14,5% % VOL.**

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

**DONNÉES TECHNIQUES**

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

**SERVICE**

14°C



## DÉGUSTATION

Cette cuvée sera supérieure à 2012, les faibles rendements ayant concentré les vins, sans déséquilibre.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"Lightish crimson. Much more evolved on the nose than the Guy Louis bottling. Juicy fruit without that much tannin or concentration and more than a hint of rhubarb fruit. Warm, spicy and already enjoyable."

Jancis Robinson, 06/10/2014



87100

"A lively bramble edge lines the plum sauce and raspberry flavors, with modest toast holding the juicy finish. Drink now"

Wine Spectator



90/100

"Smooth and ripe with juicy blackberry and tangy black raspberry; fresh and bright with clean style and a long, lively finish. 60% Grenache, 40% Syrah."

The Tasting Panel, 01/03/2015

14,5/20

"Une véritable élégance d'arômes (baies noires) et de texture avec une force de goût qui accélère une seconde partie de bouche. Un rouge qui sera de bon équilibre avec un canard rôti."

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

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

