

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



**Maison Tardieu-Laurent Les Becs Fins Blanc - Bio
- 2025**

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, une présence et un travail intense au vignoble, une certaine patience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

Façonnée par des conditions météorologiques printanières très capricieuses, cette année très harassante et singulière restera gravée dans les mémoires vigneronnes. La pression cryptogamique durant le cycle végétatif est telle que même les vigneronnes les plus aguerris n'ont pas forcément été récompensés par leur travail minutieux, voire acharné, dans les vignes. Les dégâts sur feuilles et grappes varient... mais les rendements sur Grenache sont historiquement bas à cause notamment du mildiou et du tri sévère qui en résulte.

Fort heureusement, les chaleurs estivales non délétères, associées au « Roi Mistral » permettent d'aborder ces vendanges dans des conditions un peu plus sereines.

Les amplitudes thermiques, durant le mois de septembre sont bien marquées, et appréciées. Toutefois, Les maturités phénoliques sont lentes et pas toujours atteintes. Malheureusement, trop de vins présentent un certain déséquilibre tannique mais aussi phénolique. Seuls Les Vignerons patients, en possession d'un vignoble « sain », et acceptant de vendanger tard et de trier, ont pu ramasser des raisins de grande qualité. Les vins réussis se feront rares cette année !

TERROIR

Galets roulés de Sygnargue, Coteaux argilo-calcaires de Laudun et Sablet

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Grenache 30%, Viognier 30%, Clairette 20%, Bourboulenc 10%, Roussanne 10%

DONNÉES TECHNIQUES

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

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

SERVICE

10°C

DÉGUSTATION

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

