

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Le Vin de repas par excellence. Plus opulent, avec une bouche construite et équilibrée. Vraiment à son avantage après un an ou deux de bouteille.

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 murir son trop peu de raisins: elle a continué de pousser, en « oubliant » son fruit. Autre constat : il semblerait également que les vigneronniers 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 vigneronniers 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. 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

Terroirs du Nord et du Sud assemblés.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts neufs, d'un vin et deux vins. Allier et Tronçais.

CÉPAGES

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

13% % 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



16/20

"Very refreshing, mildly floral nose and then satin textured on the palate with very flattering broad fruit. The acidity is relatively low so it all seems rather soft and off dry. Very flattering for short-term drinking."

Jancis Robinson, 23/10/2014



91/100

"A fabulous white, the 2013 Côtes du Rhône Guy Louis Blanc (50% Marsanne, 20% Grenache Blanc and the rest Roussanne and Viognier) offers smoking purity and freshness in its stone fruits, caramleized pineapple and brioche-scented bouquet. Starting out juicy and fresh, it gets more and more rich with time in the glass, yet always stays clean, classy and balanced. Drink this beauty over the coming 3-4 years, although I wouldn't be surprised to see it evolve for longer.

This was an incredibly strong set of 2013s from Michel Tardieu. The wines break the vintage stereotype, have fantastic richness and sweet tannin. They're all highly recommended."

Wine Advocate, 01/10/2014



90/100

"Plump, creamy-edged melon, yellow apple and heather notes are guided by a hint of shortbread through the finish."

Wine Spectator, 31/05/2015



90/100

"Smooth and creamy with tangy acidity and lush aromatics; peach, tropical fruit and lovely balance; mellow and generous."

Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 01/03/2015



90/100

"The 15% Viognier in the blend exerts outside influence on the bouquet of this wine, which exudes notes of honey, apricot and spice. On the palate, this is a big mouthful of ripe tropical fruit, framed on the mouthwatering finish by hints of toasted oak."

Joe Czerwinski, Wine Enthusiast, 19/04/2016



90/100

"Green-tinged straw. Ripe melon and white peach aromas are complemented by suggestions of honey and fennel. Supple and dry on the palate, offering vibrant orchard and pit fruit flavors underscored by a mineral element. Hefty yet energetic as well, finishing with strong stony cut and a lingering suggestion of pear liqueur."

Josh Reynolds, Vinous, 01/06/2016

