

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Un Vin digeste et de grand plaisir !

LE MILLÉSIME

L'heure est venue de sortir le dictionnaire des superlatifs, pour tenter de dire le talent de ce Millésime... Pour autant, les mots ne suffiront pas à décrire l'insondable plaisir que nous procure la Dégustation de ce fabuleux Millésime... ! L'hiver a été marqué par des températures relativement douces, mais la fraîcheur printanière a ralenti le développement de la vigne. Et, tout au long de cette période, des précipitations peu importantes et régulières, ont accompagné sereinement le cycle végétatif. Ces conditions extrêmement propices ont eu des répercussions heureuses sur la récolte, fantastiquement belle, saine, et généreuse.

La saison estivale a été ponctuée par des chaleurs fortes, sans être excessives, avec peu de précipitations. Facteur extrêmement favorable, les nuits sont restées très fraîches. La vigne a donc souffert, mais de façon modérée, à la limite du stress sans jamais en pâtir ! De ce fait, maturations et concentrations se sont opérées conjointement : là est la clé du génie de ce millésime, qui tient de l'inhabituel, du fantastique, aux frontières de l'explicable et de l'inexplicable !

TERROIR

Terroirs du Nord et du Sud assemblés.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Grenache 35%, Clairette 25%, Marsanne 25%, Viognier 15%

13,5% 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, Clairette: 30 ans. ans

SERVICE

12°C

Pas de décantation.

DÉGUSTATION

Issu d'un assemblage atypique, en raison d'une forte proportion de Clairette, Clairette sur sables, en bordure de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape. La Clairette tempère opportunément les ardeurs du Grenache... Un Vin digeste et de grand plaisir !



PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"While I don't know the final retail price, I'm sure the 2016 Côtes du Rhône Blanc Guy Louis will be a good value. Possessing additional richness and depth as well as notes of white peach, tangerine and citrus blossom, with a kiss of toasty oak, it's clean, focused, and layered on the palate with both richness and freshness."

JebDunnuck.com, 19/10/2017



16,5+/20

"Much more Clairette – from Châteauneuf – than usual. Pale straw. Intense honeysuckle and much less advanced than the white Becc di Fiano. Round, satiny texture with much more depth than the Becc di Fiano. Interesting wine that would probably stand comparison with a few of the lighter white Châteauneufs. Quite a life ahead of it."

Jancis Robinson, 01/12/2017

