

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Les Becs Fins Rouge - 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Vinifié sans soufre, sans filtration. Le fruit reste intact, pur. Un joli Vin de soif !

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 vigneron 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 sur Lirac et Synargues, Roaix, Visan, Plan de Dieu

NATURE DES SOLS

Galets Roulés.

ÉLEVAGE

12 mois en cuves bétons

VINIFICATION

100% égrappés.

CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 50%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration, ni collage

DONNÉES TECHNIQUES

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

SERVICE

14,5°C

DÉGUSTATION

D'un style très détaché, sans artifice, la Cuvée est gourmande, le fruit est pur.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 90/100

"Impressively open, ripe and exuberant for a 2024 Côtes du Rhône, this has lovely ripe plum, damson and blackberry aromas. Full-bodied, rich and mouthcoating. Good acidity and freshness. Amazing bang for your buck, surely this can't be a simple Côtes du Rhône! Tastes more like a Vacqueyras. The tannins are slightly grainy, but this is still a very good wine. Vinified without sulphur, no filtration, all destemmed."

Decanter, 14/10/2025

JEB DUNNUCK 90/100

"A blend of 70% Grenache and 30% Syrah raised 12 months in concrete, the 2024 Côtes Du Rhône Les Becs Fins is a hidden little gem that readers will love. Juicy berry fruits, framboise, peppery garrigue, and spice all shine on the nose, and it's medium-bodied, has a round, supple, layered mouthfeel, soft tannins, and outstanding length."

Jeb Dunnuck, 17/01/2026

