

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Les Becs Fins

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

Au printemps, des conditions climatiques contrastées, à dominante humide, et les pressions cryptogamiques liées, ravivent des souvenirs encore frais, nourrissant l'inquiétude des Vignerons conscients. Le spectre du millésime 2018 plane au dessus des têtes... Une crainte exacerbée par la perspective d'une récolte abondante, facteur aggravant en cette circonstance... Mais, en pratique, et a posteriori, ces pluies printanières relativement généreuses s'avèreront fort bénéfiques, en contribuant à la reconstitution de réserves hydriques.

En effet, à ce début d'année humide va succéder une période estivale terriblement sèche. Une fois encore, une fois de plus. Constat amer : 2020 est la troisième année consécutive à souffrir aussi durement de la sécheresse... Par bonheur, les nuits sont fraîches. De ce fait, les quelques « misérables » pluies octroyées par Dame Nature deviennent salvatrices. Les ceps survivent, s'adaptent... Et cela relève, selon le terme savant employé par l'un de nos Confrères, de l'épigénétique... Pour autant, à l'approche des vendanges, et alors que la « maturité technologique » s'envole, les maturités phénoliques restent à l'arrêt... Un phénomène qui touche particulièrement les secteurs précoces, les jeunes ceps, et les vignes relativement chargées : à l'aube de la récolte, les Vignerons se trouvent ainsi confrontés à des choix cornéliens... Fait rare, les plus sages des Vignerons, ceux qui font le pari d'attendre les fameuses « pluies équinoxiales », ne sont pas pleinement récompensés : en 2020, la vertu n'aura donc pas nécessairement payé. Exception qui confirme la règle. Mais, dur, très dur constat, pour une année exceptionnelle à sa façon... Seules les très Vieilles Vignes, méticuleusement travaillées, répondent aux attentes des Vignerons exigeants. Au prix de rendements faibles à très faibles... Il n'empêche : par la grâce de leur enracinement profond, une nouvelle fois, les très Vieilles Vignes détenaient la clé de la réussite, même dans ce Millésime si particulier !

TERROIR

Galets roulés sur Lirac et Synargues, Roaix, Visan, Plan de Dieu

NATURE DES SOLS

Galets Roulés.

ÉLEVAGE

Elevage de 12 mois en cuve béton.

VINIFICATION

100% égrappés.

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache 30%

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°C

DÉGUSTATION

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

91/100

"A year-in, year-out smoking value, the 2020 Côtes du Rhône Les Becs Fins offers a vivid purple hue as well as a great, classic Côtes du Rhône nose of peppery black cherry and framboise fruits, garrigue, spice box, licorice, and even a hint of violets. Soft, medium-bodied, fruit-driven, yet wonderfully pure and far from a simple red, it's going to put a smile on your face over the coming 3-5 years."

Jeb Dunnuck, 11/08/2021

Wine Spectator

90/100

"Vibrant, with violet, cassis and plum notes laced with a note of lavender. Modest in scale, but thoroughly enticing from start to finish."

Wine Spectator, 30/11/2020

JAMES SUCKLING.COM

90/100

"Fruity nose of cassis, blackcurrant, brioche and raisins. It's full-bodied with fluid tannins. Ripe and juicy with a fruity finish. Drink now."

James Suckling, 05/07/2021

WINE ENTHUSIAST

90/100

Wine Enthusiast

