

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Rouge Guy Louis

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

*Assemblage de Vins issus de Crus. Uniquement. Un choix totalement délibéré, afin de porter au plus haut niveau la qualité de cette Cuvée ! Très belle réussite dans ce millésime !*

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Pour ce qui est de la partie méridionale, les trois premières semaines de septembre sauvent le millésime... Septembre, le mois du Vin!

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

Rasteau, Lirac, Beaume de Venise, Vacqueyras.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 6 mois en foudre - Allier et Tronçais.

### VINIFICATION

1/3 non égrappé.

Vin Issu de l'Agriculture Biologique.

### CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 40%

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : de 50 ans, Syrah : 40 ans. ans

### SERVICE

14°C

Décantation 1h avant service.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



15/20

"La cuvée affiche un fruit expressif, de fines épices et une suavité de compétition. L'archétype du vin que l'on souhaite goûter chaque jour.

On n'hésitera pas à le servir sur une belle viande en sauce, ou bien des lasagnes à la bolognaise!"

**En Magnum, 01/11/2016**



90/100

"Possessing a modern feel in its cassis, vanilla bean, pepper, licorice and dried flower bouquet, the 2014 Côtes du Rhône Guy Louis is beautifully ripe, textured and forward on the palate, with medium to full-bodied richness and length. It has plenty of high-class oak showing at the moment, but is thoroughly enjoyable and should drink nicely on release."

**Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/10/2015**



16/20

"Mid crimson. High-toned aromas suggest some relatively high-altitude fruit. Marked acidity. Very different from the more robust Becs Fins blend. Rather sinewy and refreshing despite the high alcohol. Fades away a little on the finish. I'd drink this one relatively early too. Overall it's lighter but finer than the Becs Fins."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**

15/20

"Entre élégance naturelle, finesse de grain et parfaite lecture de leurs appellations respectives, les vins présentés confortent notre idée selon laquelle il s'écrit ici un hommage aux grands vins du Rhône."

**Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2017, 01/09/2016**

