

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Les Bees Fins

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?

Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.

2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire. Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble. Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises mais aussi son lot de déceptions !

En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sécheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration. Mais jusqu'à quel point ?

Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil...

Les pluies de mi-août et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.

Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

TERROIR

Big rounded pebbles from Sygnargues, Estézargues (Gard) and Plan de Dieu, Coteaux argilo-calcaires sur Sablet

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Viognier 40%, Grenache 30%, Clairette 10%, Marsanne 10%, Roussanne 10%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Viognier, Roussane, Marsanne : 20 ans Grenache et Clairette : 40 ans ans

SERVICE

10°C

DÉGUSTATION

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !



PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 91/100

"Based on 50% Viognier, 25% Grenache, 20% Roussanne, and 5% Clairette, the light gold-hued 2022 Côtes du Rhône Les Becs Fins has a terrific, dare I say, Condrieu-like perfume of ripe orange blossom, apricots, honeyed flowers, and white peach. Nicely textured, medium-bodied, and concentrated, with good acidity, it's a beautiful, layered, versatile white perfect for enjoying over the coming year or two."
Jeb Dunnuck, 22/05/2023

