

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Assemblage de vins méridionaux et septentrionaux, toujours, cette Cuvée prend une dimension toute particulière cette année, grâce à l'apport de Vins issus de Crus d'une grande complexité! Un Vin de repas.

### LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

### TERROIR

Terroirs du Nord et du Sud assemblés.

### ÉLEVAGE

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

### VINIFICATION

Issu de l'agriculture biologique.

### CÉPAGES

Marsanne 35%, Grenache 30%,  
Roussanne 20%, Viognier 10%, Clairette  
5%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 70 ans,  
Marsanne: 60 ans, Roussanne et Viognier:  
40 ans, Clairette: 30 ans. ans

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère  
filtration.

### SERVICE

12°C  
Pas de décantation.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



16/20

"Deep straw colour. Most appealing edge and drive to the nose of this which has masses of energy on the nose and the weight of the Grenache and Marsanne on the palate. Already open and drinkable."

Jancis Robinson, 14/10/2016



14,5/20

":"

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2017



90-92/100

"Fresh on the nose with oak spice. It has a citric grip; crab-apple, gorse and greengage in support; finely etched acidity runs through its veins."

Decanter, 08/12/2017

