

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent Côtes-du-Rhône Blanc Les Becs Fins

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Aromatic, fresh, fruity... A Wine quite simply good!

LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vignerons : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vignerons bénissent les pluies qui tombent début septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vignerons qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

TERROIR

Gard, Vaison la Romaine, Séguret.

NATURE DES SOLS

Galets roulés, coteaux argilo-calcaires, graves.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

CÉPAGES

Viognier 50%, Grenache 35%, Roussanne 10%, Clairette 5%

13,5% % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache et Clairette: 40 ans, Viognier et Roussanne: 20 ans. ans

SERVICE

10°C

Pas de décantation.



PRESSE & RÉCOMPENSES



87/100

"Starting out, the 2012 Cotes du Rhone Les Becs Fins Blanc is a tank-aged blend of mostly Viognier, with small components of Grenache Blanc, Roussanne and Clairette. White peach, flowers, honeycomb and good minerality all flow from this medium-bodied, fresh and juicy white. It's a delicious quaffer geared for near-term drinking."

Wine Advocate, 01/12/2013

"Assemblage de viognier, grenache, roussanne et clairette, un joli vin d'apéritif floral, fruité, opulent."

Le Nouvel Observateur, 09/05/2013

17/20

"Belle présence aromatique (fleurs et fruits a belle maturité). En bouche, de la concentration de l'élégance, un caractère affirmé, une belle complexité et une finale persistante."

Gault&Millau, 30/08/2013

"Assemblage de viognier, grenache, roussanne et clairette, un joli vin d'apéritif floral, fruité."

Challenges, 12/09/2013

Wine Spectator

90/100

"Bright and fresh, with good delineation to the white peach, yellow apple, chamomile and melon rind notes. Delicious, offering a pure finish."

James Molesworth, Wine Spectator, 31/05/2014



16,5/100

"Bottled in July 2013. Southern Rhône fruit. Salty and quite rich on the palate. Much more excitement and grunt than the average white Côtes du Rhône. Already drinking well. Lively acidity but good charge of passion-fruit flavour underneath."

Jancis Robinson, 02/01/2014



15,5+/100

"A little ordinary and smelling of the fermentation vat. For the money, I'd head straight for the red version. Dominated by the 20-year-old Viognier with the Clairette for acidity. Perfectly respectable and respectfully made but the most ordinary wine in the Tardieu Laurent range of 2013s I have tasted. Although I suspect it will last very much longer than its peers."

Jancis Robinson, 06/10/2014

