MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

Maison Tardieu Laurent - Côtes du Rhône - Guy Louis

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

LE MILLÉSIME

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'évènements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache… Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec… Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet… Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes… -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous… ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !
Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

TERROIR

Lirac, Rasteau, Vacqueyras, Beaumes de Venise, Cairanne, Roaix.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 8 mois en foudre - Allier et Tronçais.

VINIFICATION

1/3 non égrappé.
Vin Issu de l'Agriculture Biologique.

CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache : 50 ans, Syrah : 40 ans, Mourvèdre: 30 à 40 ans.
ans

SERVICE

14,5°C
Décantation 1h avant service.

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DÉGUSTATION

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

89-91/100

"Always a terrific wine, the 2017 Côtes du Rhône Guy Louis (60% Grenache, 25% Syrah and the rest Mourvèdre brought up in once- and twice-used foudres) offers impressive notes of cassis, dried flowers, and spice, with just a hint of background oak. Drink this medium-bodied, elegant 2017 on release and over the following 4-5 years."

Jeb Dunnuck, 28/08/2018

JancisRobinson.com

16,5/20

"Slightly muddy crimson – a little paler than Les Becs Fins. Also sweeter and a little herbier and less intense. Arguably more 'new wave' and definitely more backward. No shortage of alcohol and tannin! I would cellar this for a while."

Jancis Robinson, 22/10/2018

bettane + desseauve

16/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019

Wine Spectator

89/100

"Singed anise and black tea notes lead the way, backed by a core of raspberry coulis. The well-focused finish reveals a flicker of shiso leaf."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/11/2019

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.