

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, France

Le secteur Gardois a connu les épisodes pluvieux parmi les plus marqués, ce qui nous a conduits à opérer une sélection drastique pour élaborer cette Cuvée. Les quantités proposées seront nettement plus restreintes que d'habitude. Mais, par la grâce de cette absolue rigueur, l'assemblage s'annonce très prometteur. Un joli vin de soif !

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 vignerons 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

Estézargues.

NATURE DES SOLS

Galets Roulés.

ÉLEVAGE

Elevage de 12 mois en cuve béton.

VINIFICATION

100% égrappés.

CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 40%, Cinsault 10%

14,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration, ni collage

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 60 ans,
Syrah: 30 ans ans

SERVICE

14°C



PRESSE & RÉCOMPENSES

13,5/20

"Les Becs Fins livre un fruit très savoureux avec des tanins d'une grande souplesse."
Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015



88/100

"The 2014 Côtes du Rhône les Becs Fins has plenty of peppery, Provençal characteristics as well as medium-bodied richness and depth on the palate. Made from 50% Grenache, 40% Syrah and 10% Cinsault that was aged all in concrete tank, it has rock solid fruit and will drink nicely for 3-5 years."
Jeb Denuck, Wine Advocate, 01/10/2015



16/20

"Pretty smart assemblage for this humble appellation. Pretty light nose. Did it take a lot of work to make this wine so soft? Or is this the vintage? (This is the very first wine of my 2014 Rhône tastings.) Pretty, quite flattering spicy fruit with a little heat on the end but not for the long term."
Jancis Robinson, 30/10/2015

"Voici le vin qu'il vous faut pour le BBQ de ce premier week-end printanier! C'est un rouge, au fruité net accentué de belles notes épicées et florales, qui se démarque par sa finesse en bouche. Les 14,5 % d'alcool ne réussissent pas à l'alourdir. Le vin est digeste, pas trop corsé, avec une texture agréable, soyeuse et une finale sur les cerises mûres. C'est un assemblage de syrah (60 %) et de grenache (40 %). Il nous vient d'une maison de négoce moins connue, Tardieu-Laurent, qui achète, sélectionne et élève des vins produits par plusieurs vigneron pour les commercialiser. Surveillez les autres cuvées de la maison, ça vaut la peine."

Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, 13/04/2016



90/100

"Delivers a beam of raspberry and boysenberry confiture flavors, allied to a racy graphite spine and backed by mouthwatering dried anise and black tea notes."
Joe Czerwinski, Wine Enthusiast, 19/04/2016



90/100

"This red delivers a focused beam of raspberry and boysenberry confiture flavors, allied to a racy graphite spine and backed by mouthwatering dried anise and black tea notes on the finish."
James Molesworth, Wine Spectator, 15/05/2016

