

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

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'événements 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.

TERRAIRE

Galets de Signargues (Gard), Coteaux argilo-calcaires sur Vaison et Puyméras

NATURE DES SOLS

Galets roulés, coteaux argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Viognier 40%, Marsanne 20%, Roussanne 20%, Clairette 10%, Grenache 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



16/20

"Heady cocktail on the nose that is almost sweaty. Some real richness and a well-judged blend with some strongly aromatic cough-sweet elements – but perhaps it is not that distinctive now that such blends are available from so many Languedoc producers. Spice on the finish. Really zesty. But with some sweetness too"

Jancis Robinson, Jancis Robinson, 22/10/2018

