

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Assemblage issu de plus d'un tiers de Crozes-Hermitage "déclassé", lequel "tempère" opportunément les bouches "méridionales". Le bel équilibre Nord-Sud !

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.

TERROIR

Terroirs du Nord et du Sud assemblés.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Roussanne 35%, Clairette 25%, Grenache 20%, Marsanne 10%, Viognier 10%

DONNÉES TECHNIQUES

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

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

SERVICE

12°C

Pas de décantation.



PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Based on roussanne with 25 percent clairette and smaller portions of grenache blanc, marsanne and viognier, this is a big, rich white. The tropical fruit tones and sweet oak calm down with air, the fruit turning toward golden apple and the wood turning to spice. Give this another five or six years in the cellar, then open it for pork shoulder roasted with fruit."

Wine & Spirits, 26/09/2018



16,5/20

"Interesting that this is made up of one-third fruit from the northern Rhône. Much edgier (and more like St-Péray) than the Les Becs Fins white. Pure and fresh and limpid somehow. Lots of lime fruit and freshness. Serious white – not quite as tense as Chapoutier's Les Granits white St-Joseph but goes a little way towards it. Smokiness and some chew. Definite sweetness but there is sufficient acidity too"

Jancis Robinson, 22/10/2018



90/100

"Enticing, with lemon gelée, yellow apple and verbena notes framed by a light hint of brioche. Sports a fresh, floral feel through the finish. Grenache Blanc, Clairette, Marsanne and Viognier."

Wine Spectator, 30/11/2018

