

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

*Assemblage de vins méridionaux et septentrionaux, toujours, cette Cuvée prend une dimension toute particulière cette année, grâce à l'apport de Vins issus de Crus d'une grande complexité! Un Vin de repas.*

### 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 vigneron 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!

Les blancs sont de très haut niveau, dans la lignée du Millésime précédent.

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

Terroirs du Nord et du Sud assemblés.

### ÉLEVAGE

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

### VINIFICATION

Issu de l'agriculture biologique.

### CÉPAGES

Marsanne 50%, Grenache 20%, Roussanne 15%, Viognier 15%

### 13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Grenache: 70 ans, Marsanne: 60 ans, Roussanne et Viognier: 40 ans. ans

### SERVICE

12°C

Pas de décantation.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

"Michel Tardieu assemble pour cette cuvée des terroirs du Nord et du Sud. Un vin d'une belle complexité aromatique sur des notes de fruits mûrs.

La bouche est à la fois riche, aérienne et minérale pour une finale sur une pointe acidulée. Un vin gourmand à partager autour d'un poisson cuisiné."

**L&#039;Obs, 18/06/2015**

"Ma Marsanne, le Grenache, la Roussanne et le Viognier de Vieilles Vignes explosent dans une harmonie jubilatoire. Un je ne sais quoi noisetté, rond et presque cérééalier, des accents floraux très parfumés et ce qu'il faut de persistance en bouche pour faire durer le plaisir. Raffiné, puissant, passionnant et bio."

**Marie France, 01/10/2015**

13,5/20

"Avec d'avantage d'ampleur, le Guy Louis Blanc se montre distingué et généreux."

**Les Meilleurs Vins de France 2016 - Guide de la Revue des Vins de France, 01/08/2015**



90/100

"Made from 50% Marsanne, 20% Grenache Blanc, and the rest a mix of Viognier and Roussanne, the 2014 Côtes du Rhône Guy Louis Blanc comes from a number of regions in both the northern and southern Rhône. It offers impressive notes of buttered citrus, orange blossom and pineapple in a pure, textured, downright sexy style. It picks up hint of brioche on the finish (it was aged in one-, two- and three-year-old barrels) and is a food friendly, classy white that should represent a smokin' value. Drink it over the coming couple of years."

**Jeb Denuck, Wine Advocate, 01/10/2015**



17/20

"Very deep straw colour. Rich and somehow 'sticky', glutinous, on the nose. Lots of spice and quite enough acidity. More 'mineral' than the Bec Fins Blanc. No heat but lots of herbiness. Really very racy. A serious wine with some ageing potential."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**

