

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



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

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Avec une proportion significative de raisins non égrappés, la Cuvée a gagné en fraîcheur, en digestibilité. Un vrai « plus » pour ce CDR qui a un réel potentiel de vieillissement.

### LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

### TERROIR

Rasteau, Lirac, Beaume de Venise, Vacqueyras, Cairanne.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts d'un vin et deux vins, puis de 6 mois en foudre - Allier et Tronçais.

### VINIFICATION

1/3 non égrappé.

Vin Issu de l'Agriculture Biologique.

### CÉPAGES

Grenache 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%

### 14% % 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°C

Décantation 1h avant service.

## PRESSE & RÉCOMPENSES



90-92/100

"As to the reds, all of these show beautiful purity of fruit and impeccably made profiles. As a whole, 2015 was consistent throughout the Southern Rhône, and you see that consistency in this lineup. Named after Michel's father, the 2015 Côtes du Rhône Guy Louis is always a first rate Côtes du Rhône and the grapes come mostly from the Cru appellations of the Southern Rhône. A blend of 60% Grenache, 30% Syrah and 10% Mourvèdre, mostly destemmed, it has lots of jammy black cherry and black raspberry notes, ample garrigue and spice, medium to full-bodied richness and fine, elegant tannin that emerge on the finish. It's a serious, classy Côtes du Rhône that will drink nicely through 2025."

Jeb Dennuck, Wine Advocate, 01/11/2016



16/20

"Very ripe, luscious nose with very well-managed tannins. I might take this for a Gigondas blind. Sweet and much more approachable than the Becs Fins bottling."

Jancis Robinson, Jancis Robinson, 14/10/2016

