MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu-Laurent 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

Il n’est pas dans notre nature d’être pessimistes. Encore moins d’être alarmistes. Mais la force du constat s’impose à nous : le vignoble français subit de plein fouet les effets du changement climatique. Nous en prenons la mesure année après année…
Le Millésime 2019 a été marqué par une extrême sécheresse. Entre Avril et Septembre, les Vignobles n’ont pas bénéficié de la moindre pluie sérieuse. Le peu d’eau tombé s’évaporait avant même d’avoir humecté les sols… Pour ajouter à la catastrophe annoncée, le mois de juin battait des records de chaleur…
La catastrophe, sur les plans qualitatifs et quantitatifs, ne pouvait être que majeure... Oui, mais… Mais les Vignes, et, plus particulièrement les vieux ceps, sont capables d’une résistance, d’une résilience, qui inspirent le respect. Nous observons. Nous admirons, avec humilité, ce végétal qui s’efforce de s’adapter... Et nous sommes chahutés à l’idée que, un jour, les bouleversements en cours dépasseront les seuils admissibles, et que ces merveilleux Cépages pourraient être amenés à s’effacer…
Les vendanges 2019 arrivent... Sans eau dans les sols. A peine quelques gouttes….
Et, là, petit « coup de pouce » de Dame Nature : à la mi-septembre, des pluies salvatrices, une vingtaine de millimètres, qui changent complètement la physionomie du Millésime ! Les Vignes, que le manque d’eau et les fortes chaleurs avaient stressées, se détendent, les maturités phénoliques s’enclenchent… Pari gagnant pour les Vignerons qui ont su attendre ! Mais comment ne pas s’interroger, quand des « miracles » s’imposent comme « ingrédients » chaque année plus indispensables… ?
Paradoxalement les blancs offrent une belle fraicheur aromatique et gustative. De beaux équilibres contrebalancent la concentration sous-jacente. La minéralité valorisée par des pratiques culturales adaptées fixe la structure... Les rouges sont construits, denses et profonds. Une synthèse entre les Millésimes 2007 et 2016.
Au final, 2019 s’inscrira vraisemblablement parmi les « Millésimes de Légende » !

TERROIR

Galets roulés de Sygnargues (Gard), Coteaux argilo-calcaires sur Vaison, Vin-sobres, Cairanne, Les Baronnies, Sablet

NATURE DES SOLS

Galets roulés, coteaux argilo-calcaires.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Viognier 30%, Grenache 30%, Marsanne 15%, Roussanne 15%, Clairette 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

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SERVICE
10°C

DÉGUSTATION
Cuvée “exotique”. Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

90/100
"Juicy and bright, with a mix of yellow plum, yellow apple and white peach flavors draped with a subtle brioche note on the flattering finish."
Wine Spectator, 30/06/2021

Maison Tardieu - Laurent
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.