

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Beaucoup d'allonge et de concentration dans ce Vin. Une partie de la cuvée est en « Agriculture Biologique ». Un vin très complet... En bon Hermitage, il est à oublier dans sa Cave pendant une dizaine d'années...

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

Rouméas, Pierrelles, Les Diognères.

NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

VINIFICATION

30% non égrappés.

CÉPAGES

Serine, Syrah

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans



SERVICE

16°C

Décanter 1h avant service.

PRESSE & RÉCOMPENSES



18/20

"Blackish crimson out to the rim. Heady and particularly dense on the nose. Very bright fruit – massive intensity and energy. Well-managed tannins. Very serious stuff. Interesting that it is the Côte Rôtie and not this wine that has sold out chez Corney & Barrow. Massive tannic charge and at present a very dry finish. Some already perceptible richness underneath though – not just structure. A crème brûlée note, in fact."

Jancis Robinson, 14/10/2016



92-94/100

"The 2015 Hermitage is another beautiful wine that sports a deep, opaque purple color as well as an undeniable backward feel in its cassis, liquid rock, fresh violet and smoked earth bouquet. It lacks the sheer decadence and expansive character of the Côte Rôtie, but has phenomenal purity, beautiful concentration, ripe tannin and a blockbuster finish. It gains depth and richness with time in the glass, and is going to need 4-5 years of cellaring to be drinkable, but will have three decades of overall longevity."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 30/12/2016



17,5/20

"Un soyeux et un velouté sans égal et des tannins d'une très grande finesse donnent à cet Hermitage une rare noblesse."

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2017



94/100

"This cuts a broad swath, with rich waves of cassis, warm cherry preserves and fig paste rolling through, backed by warm ganache and roasted apple wood notes."

James Molesworth, Wine Spectator, 20/12/2017



92/100

"In company of big, austere beasts, this stands out for the integrity of its fruit character, the finely balanced tanins, firm acidity and the length on the palate. A little gentle lift goes a long way."

Decanter, 01/02/2018

