

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

*Plus classique et plus minéral que 2003 mais moins concentré, ce vin impressionne par son fruité, d'un équilibre parfait ce vin ravira les amateurs de grand Hermitage.*

### LE MILLÉSIME

L'automne 2003, fortement pluvieux, a permis une bonne restauration des réserves hydriques des sols. Les pluies automnales sont tombées doucement et régulièrement, favorisant la reconstitution progressive des nappes phréatiques. L'hiver, froid et sec, s'est prolongé, et le débourrement du vignoble est intervenu plus tardivement, avec une semaine de décalage, environ, sur les trois précédents millésimes. Le cycle végétatif s'est poursuivi tranquillement pendant le printemps 2004, sous un climat relativement doux, avec des précipitations rares - plus rares encore après avril -, le mistral maintenant un état sanitaire quasiment parfait jusqu'aux vendanges. Un temps chaud et sec s'établira jusqu'au 15 août, propice à la formation de grappes peu nombreuses et à petites baies. Les réserves hydriques étant alors au bord de l'épuisement, beaucoup de vigneron ont craint que la maturité phénolique n'arrive pas à son terme. L'orage salvateur de la mi-août rassurera tout le monde : les nappes phréatiques revenues à des niveaux corrects, la maturation pouvait s'accomplir dans des conditions parfaites. Les différences considérables de température entre le jour et la nuit ont favorisé la synthèse des anthocyanes responsables de la couleur, et contribué à maintenir un rapport sucres/acides propice à l'équilibre des Vins. Les Vignerons ont eu la possibilité - rare - d'attendre que chaque parcelle de vigne atteigne sa maturité optimale, la dégustation des baies libérant alors des arômes expressifs et des tanins soyeux, annonciateurs d'un Grand Millésime... Les Vendanges pouvaient commencer ! Les vinifications se sont très bien déroulées. Grâce à un état sanitaire parfait, la couleur et la matière ont été obtenues en douceur, sans intervention intempestive sur les cuves... Les fermentations alcooliques se sont terminées en général sans problème. Seules quelques cuves ont traîné un peu, du fait de leur richesse alcoolique naturelle élevée. Pour la plupart, les fermentations malo-lactiques se sont effectuées dans nos propres fûts, ce qui a permis de bien fixer les couleurs d'origine. Nous sommes à l'évidence en présence d'un Millésime exceptionnel, un futur Classique, Millésime de grande garde, et Millésime de grand plaisir !

### TERROIR

Beaumes, Diognières, Greffieux.

### ÉLEVAGE

Fût neuf Tronçais.

### CÉPAGES

Petite syrah, Syrah

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans

### 13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



88-89/100

"High acid and a rather narrow framework are characteristic of the 2004 Hermitage. The wine has a deep ruby/purple color, a sweet nose of red fruits, mint, and wet stones. The zesty acidity compresses the palate, which is medium-bodied, nicely concentrated, but finishes sharply. Hopefully this will soften and expand as the wine ages both in cask and subsequently in bottle."

**Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2006**

