

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

Que dire de plus sur ce Vin, dont la sève incroyable aurait de quoi faire pâlir de jalousie les plus grands Vins blancs de Bourgogne. De grande garde - 30 ans, et plus. Coup de cœur, cette année !

LE MILLÉSIME

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003... Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans !

Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

Le mois d'août très frais a largement favorisé le Millésime. Les blancs dévoilent déjà une belle densité, avec une fraîcheur inhabituelle. Ce sont des vins précis, au fruité net et pur. Un Grand Millésime.

TERROIR

Pierelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche.

ÉLEVAGE

Fût neuf Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Marsanne 85%, Roussanne 15%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, avec une légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne 50 ans et plus, Roussanne 35 ans ans

