

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les Amoureux de cette Cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus. L'allonge impressionne. A encaver absolument !

LE MILLÉSIME

Au printemps, des conditions climatiques contrastées, à dominante humide, et les pressions cryptogamiques liées, ravivent des souvenirs encore frais, nourrissant l'inquiétude des Vignerons conscients. Le spectre du millésime 2018 plane au dessus des têtes... Une crainte exacerbée par la perspective d'une récolte abondante, facteur aggravant en cette circonstance... Mais, en pratique, et a posteriori, ces pluies printanières relativement généreuses s'avèreront fort bénéfiques, en contribuant à la reconstitution de réserves hydriques.

En effet, à ce début d'année humide va succéder une période estivale terriblement sèche. Une fois encore, une fois de plus. Constat amer : 2020 est la troisième année consécutive à souffrir aussi durement de la sécheresse... Par bonheur, les nuits sont fraîches. De ce fait, les quelques « misérables » pluies octroyées par Dame Nature deviennent salvatrices. Les ceps survivent, s'adaptent... Et cela relève, selon le terme savant employé par l'un de nos Confrères, de l'épigénétique... Pour autant, à l'approche des vendanges, et alors que la « maturité technologique » s'envole, les maturités phénoliques restent à l'arrêt... Un phénomène qui touche particulièrement les secteurs précoces, les jeunes ceps, et les vignes relativement chargées : à l'aube de la récolte, les Vignerons se trouvent ainsi confrontés à des choix cornéliens... Fait rare, les plus sages des Vignerons, ceux qui font le pari d'attendre les fameuses « pluies équinoxiales », ne sont pas pleinement récompensés : en 2020, la vertu n'aura donc pas nécessairement payé. Exception qui confirme la règle. Mais, dur, très dur constat, pour une année exceptionnelle à sa façon... Seules les très Vieilles Vignes, méticuleusement travaillées, répondent aux attentes des Vignerons exigeants. Au prix de rendements faibles à très faibles... Il n'empêche : par la grâce de leur enracinement profond, une nouvelle fois, les très Vieilles Vignes détenaient la clé de la réussite, même dans ce Millésime si particulier !

TERROIR

Début du Méal, Pierrelles, Diognières, la Croix.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier-Tronçais-Jupille. Puis 12 mois en foudres. Stockinger

VINIFICATION

1/3 non égrappés

CÉPAGES

Serine, Syrah 100%, Serine

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.



SERVICE

16°C

Décanter 1h avant service.

DÉGUSTATION

Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les Amoureux de cette Cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus. L'allonge impressionne. A encaver absolument !

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

96/100

"Good sense of weight, volume and depth here. The acidity is marked and nicely integrated, as is the alcohol and the oak for that matter - a harmonious, though certainly a sizeable and mighty wine. Concentrated, intense and long, with a good sense of firmness and intensity, the tannins are plentiful but all saturated in fruit. This will be good in time, but wait."

Decanter, 01/10/2021

JEB DUNNUCK

92/100

"Ripe black and blue fruits, bacon fat, violets, and some gamey notes (I'd almost guess Saint Joseph by the aromatics) emerge from the 2020 Crozes Hermitage Vieilles Vignes, a medium to full-bodied Syrah that shows plenty of classic Crozes opulence and richness on the palate. This sexy, seamless, incredibly satisfying 2020 will keep for at least a decade."

Jeb Dunnuck, 22/05/2023

