

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

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'événements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

### TERROIR

Début du Méal, Pierrelles, Diognières

### NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Serine, Syrah 100%, Serine

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans

### 13,5% % 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



18/20

"Mid purplish crimson. Intense, very youthful and rather tarry nose – quite different from the other 2017 northern Rhône reds from this producer. Explosive and dramatic on the nose. Some juice in the middle seeping out from between rocks aplenty. Chunky and solid on the palate with a massive potential for ageing. Exciting array of spice and mineral notes on the palate. Very serious stuff. Probably made in tiny quantities but worth seeking out."

Jancis Robinson, 22/10/2018



93-94/100

"Inky ruby. Expressive cherry, blueberry and violet aromas are complemented by hints of exotic spices and smoky minerals. Succulent and broad on the palate, offering deeply concentrated, spice-laced black/blue fruit flavors and a violet pastille quality that builds on the back half. Broad and densely packed, yet lively as well, finishing with sharp delineation, youthful, firm tannins and strong, floral-driven persistence."

Josh Reynolds, Vinous, 01/08/2019



17/20

La Revue du Vin de France, 31/08/2019



17/20

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019



88-90/100

"The 2017 Hermitage was perhaps the least impressive of the various Tardieu-Laurent bottlings I tried this year, no doubt a reflection of the difficulties in sourcing grapes from this highly sought-after appellation. From the la Pierrelle lieu-dit, it marries cedary oak and baking spices with pretty blueberry shadings in a medium to full-bodied effort that's easygoing and very drinkable, but it lacks the gravitas expected from the appellation."

Joe Czerwinski, Wine Advocate, 19/12/2019

