

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Ce Vin déploie beaucoup de finesse, une finesse caractéristique de 2007...

LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la fin du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble. Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la fleur. Il est exceptionnel que le délai entre la floraison et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains.

Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vinifications lentes, dans des conditions optimales.

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la finesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent fins, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suffisants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

L'implication et le savoir-faire des vrais Vignerons.

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, afin que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols. Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le défi d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

TERROIR

Rouméas, Muret, Beaumes, Varognes.

ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.



CÉPAGES

Syrah, Serine

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans et plus. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

DÉGUSTATION

Texture élégante sans sur-extraction. La couleur profonde, presque opaque, souligne la concentration du Vin.

PRESSE & RÉCOMPENSES



90/100

"Like many of the '07 Hermitages, this isn't a huge wine, but instead shows a nice sense of proportion, marrying hickory smoke with touches of cracked peppercorns, cedar and roasted beef."

Joe Czerwinsky, *Wine Enthusiast*, 01/11/2011

92/100

"Glass-staining purple. Seductive aromas of black raspberry, cherry-cola, minerals, violet and exotic smoky peat. Showing a riper side and more depth than it did from barrel, with palate-coating red and dark berry compote flavors and hints of candied flowers and licorice. Very rich but surprisingly lithe, with excellent finishing breadth and sweet"

Josh Reynolds, *Stephen Tanzers International Wine Cellar*, 01/02/2010



93/100

"Very bright and fresh, with delicious plum, blueberry and crushed cherry fruit flavors mingling with spice cake, black tea and incense notes. The finish is long and supple."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 28/02/2010

