

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 fin de l'hiver. Il est exceptionnel que le délai entre la vendange 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

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

DÉGUSTATION

Texture élégante sans sur-extraction. La couleur profonde, presque opaque, souligne la concentration du Vin. 1/1

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans et plus. ans

