

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Crozes-Hermitage Vieilles Vignes

AOC Crozes-Ermitage, Vallée du Rhône, France

Voici une Cuvée qui connaît un succès croissant. Ayant vraiment l'âme des Rhône Septentrionaux, ce qu'il n'est pas toujours facile de trouver sur cette Appellation, ce Vin offre déjà beaucoup de plaisir !

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu !

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Sur la partie septentrionale, le vent du nord couplé à une très belle arrière-saison font oublier cet été atypique. Les raisins atteignent une excellente maturité phénolique.

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition... Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

Larnage, Battis, Gervans, les Chassis.

### NATURE DES SOLS

Granit en décomposition.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et fûts d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

### VINIFICATION

75% non égrappés.

### CÉPAGE

Syrah 100%

### 12,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans

### SERVICE

16°C

Décanter 1h avant le service.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



16,5/20

"Mid crimson. Meaty nose and very polished tannins. Admirably aromatic for a 2014. A lively drink for the short term, skilfully made. Much more juice and breadth on the palate than many Crozes. A good wine but note drinking window."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**



90-92/100

"Bright violet. Spice- and mineral-accented blackberry and cherry aromas are complemented by suggestions of licorice and cola and backed by subtle olive and mineral nuances. Shows very good clarity and lift in the mouth, offering bitter cherry and dark berry flavors that become spicier with air. Nery, penetrating and precise, with strong finishing thrust and late-arriving tannins adding grip."

**Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2016**

