

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Vin d'Esthète pour une Appellation d'Esthète ! Bien souvent capricieux, raison pour laquelle il est si mal compris, L'Hermitage reste, aux yeux des connaisseurs exigeants, et à nos yeux, l'un des plus authentiques Joyaux des Appellations des Vignobles de France.

LE MILLÉSIME

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 - , sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges!

Les pluies survenues fin août débloquent, puis accélèrent dans un second temps, la maturation.

Donnée rarissime, les raisins sont, ici, très largement en avance... Côte Rôtie est ainsi la première Appellation à débiter ! Les maturations sont très homogènes. Il n'y a aucun décalage entre maturité phénolique et maturité physiologique... Jamais, au grand jamais, nous n'avons dégusté une telle qualité de jus. Les Vins sont typés, à la fois denses et frais : la perfection de leur équilibre est purement déconcertante...

TERROIR

Pierrelles, Beaumes, Murets.

NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

ÉLEVAGE

24 mois en fûts neufs et d'un vin. Tronçais et Allier.

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne: plus de 50 ans, Roussanne: plus de 40 ans. ans



PRESSE & RÉCOMPENSES



92-95/100

"Deeper in color than the St Péray release, the 2015 Hermitage Blanc offers a big, rich, unctuous style as well as terrific notes of marmalade, buttered peach, toasty oak and exotic flowers. Not yet bottled, this full-bodied, rich, concentrated white is going to need a year or two of bottle age, but will keep for a decade or more."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 30/12/2016



18/20

"Deep straw colour. Ethereal and deceptively light on the nose but with lots buried underneath. Great weight and intensity with some lemon cough drops and lots of blossom but no heaviness. Apparently quite sweet, but with a most engaging quinine twist. Racy and refined plus massive density. Should make excellent old bones. Real grip and conviction."

Jancis Robinson, 14/10/2016

