

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage - Coteaux

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

*Un magnifique Millésime pour "la grande première" de cette Cuvée nouvelle. Fruité, facile, ce Vin ne perd pas pour autant l'âme et l'authenticité des Vins septentrionaux. Un Vin de plaisir immédiat !*

### 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 !

### TERROIR

Coteaux de Mercuriol

### ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Puis 6 mois en foudre. Tronçais et Allier.

### VINIFICATION

100% égrappés.

### CÉPAGE

Syrah 100%

### 13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 30 à 40 ans

