

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

*L'Appellation Reine, celle qui a le mieux réussi cette année, en Rhône Nord.
Rouge profond, opaque. Ce Vin aux allures d'Athlète est de grande garde !*

LE MILLÉSIME

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003... Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans ! Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache.

Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

TERROIR

Beaumes, Diognières, Murrets, Rouméas.

ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.

CÉPAGE

Syrah

13% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans et plus. ans

DÉGUSTATION

L'Appellation Reine, celle qui a le mieux réussi cette année, en Rhône Nord.

Rouge profond, opaque. Ce Vin aux allures d'Athlète est de grande garde !

PRESSE & RÉCOMPENSES

90/100

"This is tight and reserved, its black raspberry flavors held taut by bright acidity, then wrapped in savory stone and black pepper tannins."

Wine & Spirit, 01/02/2010



Decanter

"Oakly nose, quite international in style, but mineral, earthy too, complex."

Decanter, 01/04/2009

91/100

"Inky purple. Fresh red and dark berry aromas are underscored by zesty minerals, olive and violet. Showing plenty of complexity today, with sweet raspberry and cassis flavors lifted by a late note of floral pastille. Fine tannins frame the long, juicy finish. This is already pretty easy to drink."

Josh Reynolds, Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/02/2009



90-91/100

"The dense ruby/purple-colored 2006 Hermitage smells of pen ink, creme de cassis, earth, and truffles. The wine has medium to full body, with rich, pure fruit, excellent density, and good acidity in the finish. Overall, it is a very elegant style of wine."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2008

Wine Spectator

93/100

"Exotic and alluring, with gorgeous incense, spice bread and crushed boysenberry and raspberry aromas and flavors. Long and silky, but with impressive underlying grip. Ganache, melted licorice and tar notes extend the finish. Best from 2010 through 2020."

James Molesworth, Wine Spectator, 01/01/2009

