

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

Une certaine retenue que sa concentration, sa sève, bref, sa classe, imposent...  
Tous les grands vins d'Hermitage savent se faire attendre!

### LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vigneron : même les plus avisés en ont quasiment « perdu le Nord » ! L'hétérogénéité au vignoble porte d'emblée la marque des dégâts provoqués par le gel hivernal. Fort malheureusement, certains pieds de très vieux Grenache et Syrah ne résisteront pas. Perte d'un patrimoine précieux, impact sur les rendements de la vendange à venir, le vigneron est déjà sous pression...

A contrario, les mois de juillet et d'août sont caniculaires, accélérant dans un premier temps les maturités, mais aggravant dans un second le stress hydrique. Fait rare, les vigneron bénissent les pluies qui tombent début septembre, des pluies bienvenues qui relancent la maturité phénolique des raisins.

Au final, le choix de la date de récolte devient un véritable casse-tête ! Au point que le ramassage des différents cépages, des différentes parcelles, suivra un ordre plus que largement inhabituel...

Autre fait rare, les vigneron qui ont fait le pari d'attendre avant de débiter les vendanges ne sont pas forcément gagnants. Exception qui confirme la règle !

A ce stade, alors que les cuvées sont en fin de fermentations, les Vins imposent pourtant leur réel potentiel : Ils affichent un très bon niveau, et nous conduisent par là même à admettre que du contraste peut naître l'harmonie...

### TERROIR

Pierrelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche.

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

### 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

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

### SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.



## PRESSE &amp; RÉCOMPENSES

"While the trend among most high-profile producers of premium wines in recent decades has been to secure their own vineyards, rather than buy their grapes—to better control factors affecting quality during the growing season—the intricate art of the négociant should not go unappreciated. These resourceful and inventive entrepreneurs roam the regions in which they operate, identifying the best vineyards—properties that, in many cases, belong to small growers who lack the means to produce and sell their own wines—and negotiating contracts to purchase fruit. Michel Tardieu is one of the most gifted négociants in France's Rhône region, particularly in Châteauneuf-du-Pape—famous for its reds—where he has demonstrated his talent for discovering old vines. Yet he also has a way with white wine. His Tardieu-Laurent 2012 Hermitage Blanc exhibits a decadently rich, oleaginous texture laced with flavors of honeydew melon, apple, toasted almond, nutmeg, and beeswax."

**Brett Anderson, Robb Report, 15/07/2015**



95/100

"Golden color; lush mineral nose; silky and rich with lovely vanilla and creamy style; elegant and delicate with amazing depth and subtle fruit; long and seamless with exquisite finesse. 80% Marsanne, 20% Rousanne."

**Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 18/02/2015**



95/100

"Gorgeous creamed pineapple, yellow apple and Cavaillon melon flavors glide along, with sweetened butter and honeysuckle accents underscoring the finish. A hedonist's delight, with beautiful mouthfeel and a beguiling display of fruit."

**James Molesworth, Wine Spectator, 18/02/2015**



93/100

"Bright yellow. Intensely perfumed aromas of dried pear, tangerine, candied fig and white flowers, with a hint of iodine coming up slowly. Smooth, sappy and expansive on the palate, offering intense, mineral-laced orchard and pit fruit flavors and a touch of smokiness. Finishes very long and velvety, with outstanding clarity and building spiciness."

**Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2015**

92/100

"Vivid yellow-gold. Exotic aromas of orange marmalade, nectarine, chamomile and smoky minerals. Restrained and stony on entry, then deeper and more expansive with air, offering powerful orchard and pit fruit flavors underscored by dusty minerality. Dry, focused and chewy on the gripping, mineral-dominated finish."

**Josh Reynolds, Stephen Tanzer International Wine Cellar, 01/03/2014**



17/20

"Light nose for the moment. Some strong herbal notes but none of the drama of, say, a Chapoutier or Chave. It's all restraint for the moment. I'd guess grown on some of the lighter, less marked soils? A refreshing white Hermitage? Definitely needs time."

**Jancis Robinson, 04/01/0013**

