

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage - Vieille Vignes

AOC Crozes-Ermitage, Vallée du Rhône, France

Cuvée aux faux airs de digne Saint-Joseph ! Racée, typée "Nord" - la violette. Beaucoup de profon-deur et de densité en bouche.

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'évènements 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 ! La récolte était généreuse, parfois même un peu trop généreuse.

La qualité de quelques cuvées en a indéniablement souffert sur certains secteurs. Toutefois, et comme toujours, les Vignerons « raisonnables et sérieux » ont produit des vins superbement colorés, racés et minéraux, ce qui classe ce Millésime 2016 dans l'élite des Millésimes réussis.

TERROIR

Larnage, Battis, Gervans, Coteaux sur Mercuriol.

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

1/3 non égrappés.

CÉPAGE

Syrah 100%

13% % 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.



DÉGUSTATION

Cuvée aux faux airs de digne Saint-Joseph ! Racée, typée "Nord" - la violette. Beaucoup de profon-deur et de densité en bouche.

