

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

*Un modèle, minéral et profond avec une énorme allonge et une belle précision aromatique. Tanins soyeux et totalement fondus.*

### LE MILLÉSIME

La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars... Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants. L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur - rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache. Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur. Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.

Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du Rhône, ont favorisé la fin de la maturation. La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération. Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...

Très grande couleur, tanins soyeux. Beaucoup de race et de typicité. Très Grand Millésime.

### TERROIR

Beaumes, Diognières, Murrets, Rouméas.

### ÉLEVAGE

Fût neuf Tronçais.

### CÉPAGE

Syrah

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 à 80 ans. ans

### 13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration ni collage.

### DÉGUSTATION

Un modèle, minéral et profond avec une énorme allonge et une belle précision aromatique. Tanins soyeux et totalement fondus.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

**Wine Spectator**

94/100

"Very fleshy, with lots of dark cocoa, tar, black currant, truffle and licorice notes pumping through from start to finish. There's lots of grip, but this is well-rounded and fully integrated. Has a great encore of dark fruit and loam on the finish. Best from 2009 through 2023."

**James Molesworth, Wine Spectator, 31/07/2008**

