

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu-Laurent Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

La toute grande classe, comme généralement! Bonheur majuscule en devenir!

### LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, présence à la vigne, travail attentif, une certaine expérience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Des températures hivernales parmi les plus douces de la décennie, des hauteurs de précipitations parmi les plus fortes en hiver, parmi les plus faibles au printemps, et une belle sortie de raisins sur l'ensemble des cépages rhodaniens : tout laissait espérer un millésime précoce, le Millésime quantitatif et qualitatif tant attendu!

Mais c'était sans compter sur un été anormalement frais et pluvieux. Les vigneron sont rapidement confrontés à de nombreuses difficultés dont la plus délicate est la gestion des maladies...

Sur la partie septentrionale, le vent du nord couplé à une très belle arrière-saison font oublier cet été atypique. Les raisins atteignent une excellente maturité phénolique. Les blancs sont de très haut niveau, dans la lignée du Millésime précédent.

2014 a exigé, particulièrement dans les dernières semaines, un travail acharné, incessant. Les vignes étaient en demande. Il était crucial de comprendre, pour pouvoir anticiper... Il fallait un brin de sagesse, de la raison, de l'intuition...

Un Millésime de Vigneron, donc. Les meilleurs ont oeuvré avec talent. Ils en sont récompensés. Les autres, hélas... Là est toute la différence!

### TERROIR

Pierrelles, Beaumes, Murets.

### NATURE DES SOLS

Argilo-granitique.

### ÉLEVAGE

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

### CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

### 13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

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

### SERVICE

14°C

Décanter 2h avant service.

### DÉGUSTATION

Ce vin impressionne déjà par son fruité et son toucher de bouche.



## PRESSE & RÉCOMPENSES



17+/20

"On the face of it, this looks quite a good buy relative to the red. Mid greenish gold. Nervy nose. Strongly herbal – broom? Medium intensity. Excellent weight and grip with refined smoky finish and strong granitic streak. One of the most youthful wines in this range of TL 2014s."

**Jancis Robinson, 30/10/2015**



92-93/100

"Bright yellow. An expansive, highly perfumed bouquet evokes ripe orchard fruits, dried fig and honey, while anise and mineral accents add vibrancy and lift. Silky and seamless on the palate, offering juicy nectarine and Anjou pear flavors supported by juicy acidity. Finishes subtly smoky and very long, with firm mineral cut and a suave oral nuance."

**Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2016**

17/20

"Entre élégance naturelle, finesse de grain et parfaite lecture de leurs appellations respectives, les vins présentés confortent notre idée selon laquelle il s'écrit ici un hommage aux grands vins du Rhône."

**Guide Bettane et Desseauve des vins de France 2017, 01/09/2016**

16/20

"Assez classique, reste un rien marqué par son élevage à ce stade, malgré un joli fruit charnu. Tous les éléments fusionneront avec le temps. Patience."

**Guide RVF 2017, 01/09/2016**

