

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

Un Vin hors des normes, hors de l'ordinaire, hors du temps !

LE MILLÉSIME

La Qualité est une fois de plus au rendez-vous, ce qui constitue une appréciable compensation. En effet, les rendements de 2010 sont extrêmement bas, plus faibles que ceux de 2009, déjà considéré comme un Millésime très capricieux.

Et pour cause : les conditions climatiques jusqu'à début septembre ont été très délicates... Gel et humidité au printemps ont favorisé la coulure, surtout sur Grenache. La fraîcheur estivale, et les pluies relativement importantes début septembre, expliquent une maturation très lente et hétérogène. Oui, mais... Oui, mais nous avons profité pleinement d'une arrière saison en tout point remarquable! Retour de la chaleur mi-septembre.

Les vignes, peu chargées, sont en mesure de profiter pleinement de conditions optimales. Le Vigneron avisé attendra sereinement la maturité optimale...

Résultat ? Un état sanitaire proche de la perfection, de superbes concentrations et des teneurs en acidité élevées, confèrent au Vin un équilibre exceptionnel - rarement atteint. Le millésime 2010 impressionne déjà. Il ne cessera de charmer...

TERROIR

Pierelles, Beaumes, Murets.

ÉLEVAGE

Fût neuf et fût d'un vin Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

13,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans collage légère filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne 50 ans, Roussanne 40 ans

DÉGUSTATION

L'équilibre quasi parfait ! Bouche droite et structurée, avec une précision aromatique hors du commun. La densité insolente du Vin est masquée par sa fraîcheur.

