

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

### LE MILLÉSIME

L'année 2012 n'a pas épargné les vignerons : 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 vignerons 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 vignerons 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

Rouméas, Pierrelles.

### NATURE DES SOLS

Argilo-granitiques.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs. Allier et Tronçais. Puis 12 mois en foudre.

### VINIFICATION

100% égrappés.

### CÉPAGES

Serine, Syrah

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans

### 13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

### SERVICE

16°C

Décanter 1h avant service.

### DÉGUSTATION

D'un style classique! Ce vin brille par son fruité éclatant, sa minéralité, sa bouche équilibrée. Une bouteille qui devrait être abordable dans son jeune âge.



## PRESSE & RÉCOMPENSES

92-94/100

"Inky ruby. A highly perfumed bouquet evokes candied black and blue fruits, smoked bacon and violet. Pliant, appealingly sweet dark fruit flavors are sharpened by zesty acidity and become spicier with air. Bright, focused and pure, with excellent back-end power and smooth, well-knit tannins adding shape and grip to the sweet finish"

**Josh Reynolds, Stephen Tanzer International Wine Cellar, 01/04/2014**



91-93/100

"The 2012 Hermitage shows the richness of this appellation, with masculine, muscular aromas and flavors of graphite, cracked pepper, smoked earth and copious black and blue fruits. Full-bodied, rich and concentrated, with ample tannin and concentration, it's a big wine."

**Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 01/12/2013**



18/20

"Mid purple. Some energy and meatiness on the nose. Fresh start and then real vigour. You can't help thinking of a thoroughbred horse with this wine – and I am not thinking of brett at all! A real palate awakener. Not the most concentrated but exciting in a very slightly lean (for Hermitage) way."

**Jancis Robinson, 04/11/2013**

