

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu - Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

*Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les Amoureux de cette Cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus. L'allonge impressionne. A encaver absolument !*

### LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?

Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.

2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire.

Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble.

Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises mais aussi son lot de déceptions !

En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sécheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration. Mais jusqu'à quel point ?

Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil...

Les pluies de mi-août et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.

Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

Le Nord a été plus épargné par les affres du millésime. Les maturités sont régulièrement atteintes et les degrés alcooliques modérés. Les bouches sont pulpeuses, charnues et toniques.

Des vins typées, stylés qui feront le plus grand bonheur des sommeliers et de la restauration !

### TERROIR

Début du Méal, Pierrelles, Diognières, la Croix.

### ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin. Allier-Tronçais-Jupille. Puis 12 mois en foudres. Stockinger

### VINIFICATION

1/3 non égrappés

### CÉPAGE

Sérine, Syrah 100%

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans

### 14% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.



## SERVICE

16°C

Décanter 1h avant service.

## DÉGUSTATION

Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les Amoureux de cette Cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus. L'allonge impressionne. A encaver absolument !

## PRESSE & RÉCOMPENSES

**JEB DUNNUCK** 92/100

"The classic 2022 Hermitage from this family is outstanding, and it has the vintage's ripe, opulent style. Deep purple-hued with a ripe nose of red plums, blackberries, flowery incense, candied violets, and leather, it hits the palate with medium to full-bodied richness, a lifted, open profile, good overall balance, soft tannins, and outstanding length. I wouldn't push the envelope on the aging curve, but this pretty, elegant, perfumed Hermitage should round into form nicely with 2-3 years of bottle age and drink well over the following decade. Drink 2025-2035."

**Jeb Dunnuck, 09/05/2025**

**JAMESUCKLING.COM** 94/100

"A muscular, structured and layered Hermitage, proposing aromas of blackberries, dark plums, roasted meat, undergrowth, dried herbs and baking spices. It's medium-bodied with fine, firm tannins. Well rounded with a precise and seductive texture. Vivid, with spice and dried-herb character combining nicely with the silky stream of fleshy berries. Lively and flavorful with a long, vibrant finish."

**James Suckling, 15/10/2024**

**Wine Spectator**

93/100

"Sleek in feel, this alluring red features cherry, plum and licorice flecked with licorice snap, cola and herbs. Firms up on the palate, with fine-grained tannins providing an upright frame and chalky mineral notes adding depth. Singed sage and alder smoke grace the well-cut finish."

**Wine Spectator, 31/03/2025**

