

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage - Vieille Vignes

AOC Crozes-Ermitage, Vallée du Rhône, France

Quelle réussite dans le Nord, et plus particulièrement sur ce Cru!

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.

2015 - Des Millésimes en « 5 » qui portent chance. Souvent...

Sortilège des années en « 5 » ? Toujours est-il que, depuis quelques décennies, les Millésimes se terminant en « 5 » - 1985, 1995, 2005, et 2015 -, sont porteurs de belles réussites, dans la Vallée du Rhône, mais aussi, plus généralement, dans l'ensemble des vignobles de France. Il faut dire que l'année 2015 a mis toutes les chances de son côté, avec des conditions climatiques quasiment optimales pour chacune des saisons ! Ainsi, l'hiver est pluvieux, permettant aux vignes de se constituer de bonnes réserves hydriques. L'éveil printanier est relativement tardif avec 3 semaines de retard par rapport à 2014. Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle. La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches. Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

Mais le beau temps s'installe petit à petit, et la floraison se déroule dans d'excellentes conditions : la sortie de raisins est tout bonnement exceptionnelle.

La période estivale arrive ensuite rapidement, avec des mois de juin, juillet et août extrêmement chauds. Pour autant, on ne peut pas parler de canicule, car les nuits sont fraîches.

Les amplitudes thermiques sont donc absolument phénoménales. Pas de pression des maladies, le vignoble et le vigneron respirent librement. Tout est au beau fixe avant de débiter les vendanges !

TERROIR

Larnage, Batis, Gervans, les Chassis, Coteaux sur Mercurool.

NATURE DES SOLS

Granit en décomposition.

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et fûts d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.



VINIFICATION

1/3 non égrappés.

CÉPAGE

Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans. ans

13% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

SERVICE

16°C

Décanter 1h avant le service.

DÉGUSTATION

Le fruit est explosif et la bouche juteuse, onctueuse, et dense. Un vrai régal !

PRESSE & RÉCOMPENSES



90-92/100

"The 2015 Crozes Hermitage Vieilles Vignes is another inky-colored red that gives up plump, forward notes of black cherries, black raspberries, graphite, scorched earth and licorice aromas and flavors. It's a big, fruit-forward, sexy Crozes Hermitage that should drink reasonably well in its youth, yet evolve gracefully through 2025."

Jeb Dunnuck, Wine Advocate, 30/12/2016



91-93/100

"Brilliant ruby. High-pitched, mineral-accented blackberry and cherry pit aromas are complicated by notes of olive, spicecake and licorice, and a suave floral quality builds as the wine opens up. Sappy and expansive on the palate, offering sweet dark berry liqueur and violet pastille flavors lifted and sharpened by a smoky mineral component. Shows impressive vivacity for a warm vintage and finishes spicy, focused and long, with fine-grained tannins adding shape."

Josh Reynolds, Vinous, 01/02/2017

