

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Une année complètement atypique du point de vue des conditions climatiques...

Une année très délicate, même pour les Vignerons expérimentés. Après un été 2001 chaud et sec, et un automne 2001 peu pluvieux, la pluviométrie de l'hiver 2001-2002 se caractérise par une aggravation du déficit en eau - 20% de pluies en moins par rapport à la normale -, et le début du cycle végétatif s'opère sous des températures particulièrement élevées.

Retournement de la situation pendant la période estivale, marquée par des précipitations très abondantes.

Les pluies de juillet 2002 ont permis de s'affranchir des problèmes de stress hydrique. Les pluies du mois d'août 2002 sont à l'origine de la dégradation des raisins.

Un mois de septembre 2002 exceptionnellement pluvieux - avec les orages des 8 et 9 septembre - n'a pas permis de vendanger dans de bonnes conditions. Au contraire, il a favorisé le développement des maladies pendant la phase de maturation des raisins.

Le froid et le mistral qui ont accompagné la fin de campagne - 25 septembre - ont eu pour effet de sécher les grappes, de freiner la dégradation du raisin, de concentrer les baies... Malheureusement, les vendanges étaient quasiment terminées.

Encore une fois, ce sont les Vignerons les plus exigeants, les plus méticuleux, et, au final, les plus travailleurs, qui ont pu, dans les parcelles les plus vieilles, les mieux enherbées, les mieux effeuillées, les mieux protégées, élaborer un Vin parfaitement digne d'intérêt dans une année plus que délicate. Le problème est que ce Vin là est rare... Par comparaison avec 2001, nos achats de 2002 ont été réduits de plus de 75%... Les 25% qui restent - de vieilles vignes uniquement - permettront de déguster de belles bouteilles de 2002, des Vins qui font honneur aux Grands Terroirs de la Vallée du Rhône. Un Grand Terroir se définit aussi par sa capacité à tirer profit des conditions climatiques - quelles qu'elles soient - pour ajouter à la variété de son expression... Mais la rareté est le prix à payer...

TERROIR

Piérelles.

ÉLEVAGE

Fût neuf.

CÉPAGES

Marsanne, Roussanne

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 40 ans. ans

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.

Léger collage.

DÉGUSTATION

Les blancs ont curieusement bien réussi.

Très racé, concentré : miel, acacia, raisins secs, très fidèle à son terroir. Belle longueur.

Réservé aux amateurs seulement... A garder 10 ans.

