MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU

# Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

*Des rendements assez faibles dus aux impacts de grêle en début de saison. Malheureusement… Mais, alors, quelle concentration, quelle suavité ! La règle du Cru s'applique, règle de Nature, et les plus patients seront récompensés… au bout d'une dizaine d'années.*

**LE MILLÉSIME**
Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'évènements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache… Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec… Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet… Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes… -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous… ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

**TERROIR**
Pierrelles, Beaumes, Murets.

**NATURE DES SOLS**
Argilo-granitique.

**ÉLEVAGE**
12 mois en fûts et 12 mois en foudre Stockinger

**CÉPAGES**
Marsanne 80%, Roussanne 20%

**13,5% % VOL.**
Mise en bouteille: Sans collage, légère filtration.

**DONNÉES TECHNIQUES**
Âge moyen des vignes: Marsanne: plus de 50 ans, Roussanne: plus de 40 ans. ans

**SERVICE**
14°C
Décanter 2h avant service.



**Maison Tardieu - Laurent**
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NAJXBF

## PRESSE & RÉCOMPENSES

17,5+/20
"Deep greenish straw. Interesting savour with structure. Tastes like fruit smashed against a wall. Very juicy and refreshing but with enormous depth. A little honeysuckle, a little herbiness and enormous length. This really builds towards the finish. Suggests there is much more to come."
**Jancis Robinson, 22/10/2018**

94/100
"This spends a year in barrel then another in foudre. Lovely macadamia and cashew nose, with citrus-spiked nectarine on the palate and subtle popcorn notes on the finish. This has good detail and focus despite the richness and oak, making it a
vibrant choice among the 2017 Hermitage Blancs"
**Decanter, 11/05/2019**

19/20
**Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 31/08/2019**

90-92/100
"A blend of 80% Marsanne and 20% Roussanne, the 2017 Hermitage Blanc spent a year in barrels, and when I tasted it June, it was in the midst of another year in foudre. Subtle toast notes accent pear and carambola fruit. It's medium to full-bodied and rich on the mid-palate, then ends dry and dusty. Give it some time (like any white Hermitage)."
**Joe Czerwinski, Wine Advocate, 19/12/2019**



**Maison Tardieu - Laurent**
Route de Cucuron, 84160 LOURMARIN
Tel. 04 90 68 80 25 - info@tardieu-laurent.com
tardieu-laurent.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NAJXBF