

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu - Laurent - Hermitage - 2023

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

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès.

Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

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

Wine Spectator 93/100
"Sunny notes of blackberry and plum are rich and forward, anchored by a beam of graphite and detailed with licorice, fresh alpine herbs, and flattering kisses of vanilla and toasted cedar. Concentrated and harmonious, with fine-grained tannins making this approachable now. Stylish and seductive; the pronounced oak will integrate with time."
Wine Spectator, 31/01/2026

JAMESUCKLING.COM 93/100
"Dense, textured and layered, with spiced plums, dark cherries, warm herbs, bark and smoke on the nose. Medium- to full-bodied with fine, firm tannins. Creamy yet structured, with a dense core of berries and spices. Plenty of texture and drive, with a long, compact, flavorful finish."
James Suckling, 19/01/2026

JEB DUNNUCK 94/100
"Based on 100% Syrah and aged 24 months in a mix of new and recent barrels and foudres, the 2023 Hermitage Vieilles Vignes needs some air to show its potential. Deep ruby/purple-hued, it offers classic aromatics of red, blue, and black fruits intermixed with graphite, smoked meats, olives, camphor, and violets. I love its overall balance, and it's medium to full-bodied, has wonderful purity, juicy acidity, and sweet tannins. It needs 4-6 years to hit prime drinking and will cruise over the following 10-15 years"
Jeb Dunnuck, 26/02/2026

