

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



**Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage -
Vieilles Vignes**

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Issu uniquement de très vieilles vignes sur les Terroirs Majeurs de l'Appellation, cette cuvée a de faux airs de "Petit Hermitage". La bouche est ample et dense. Un vin promis à un bel avenir !



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 vigneron !

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

Les vigneron 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 vigneron 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 !

Il y a un air de famille avec les blancs méridionaux avec une densité un peu plus ostentatoire...

Les qualités sur les rouges sont également variables d'une Appellation à une autre et au sein même de l'Appellation. Un millésime qui nous fait énormément penser à 2016 pour les vins réussis.

Et « Mention Spéciale » pour Le Nord du Nord !

TERROIR

Gervans, Habrard, Tenay

NATURE DES SOLS

Sols Granitiques

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 8 mois en fûts neufs et d'un vin

Allier – Tronçais – Jupille

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans ans

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère filtration

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

92/100

"Juicy, expressive and ripe, offering a generous swath of star fruit and nectarine. The supple, round palate shows harmony, with a savory kick of fresh-cut herbs. Hints of toasted brioche and sweet baking spices add warmth, while salty, mouthwatering acidity cleans up the finish. Marsanne and Roussanne. Drink now through 2028."

Wine Spectator, 21/10/2024

