

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

Seules la noblesse et la grandeur de ce terroir m'incitent à continuer à acheter à prix d'or ce vin qui n'est toutefois pas toujours à la hauteur. Une grosse pression existe sur cette appellation. Pour notre part, la cuvée est cette année de haut niveau.

LE MILLÉSIME

La vigne sommeille et se ressource !

Les mois d'hiver et d'automne se sont fait remarquer par la douceur de leurs températures et par leurs précipitations abondantes (presque le double de la normale pour l'automne).

Le mois de mars plutôt chaud et ensoleillé a favorisé le départ du cycle végétatif de la vigne, laissant présager un millésime très précoce, mais la fraîcheur d'avril a pondéré cette avance. Le passage de la fleur s'est effectué sans encombre, il a été rapide (8 à 10 jours).

Pas de phénomène de coulure sauf sur certains grenaches de plus de 40 ans. Une belle récolte en perspective!

Les mois de juillet et d'août très chauds ont contribué au bon développement des raisins (maturation et véraison). Les deux gros orages de juillet (6 et 15 juillet) ont stoppé provisoirement l'évolution pulpaire des raisins et ont empêché par la suite ceux-ci de souffrir de sécheresse. La chaleur caniculaire d'août a permis à la vigne de continuer son cycle en faisant évoluer les sucres de façon spectaculaire mais la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanin) n'était pas encore atteinte. Le retard enregistré dans le nord s'atténue progressivement. Inutile de se précipiter!

Pas une goutte d'eau depuis le 15 juillet! Depuis trente ans, la région n'avait connu une fin d'été aussi ventée : 11 jours de vent avec une vitesse supérieure à 50 km/heure. Côté nord, les températures fraîches de septembre ont ralenti la maturation des baies et ont fait progresser lentement mais sûrement la maturité phénolique. L'expérience et la sagesse du vigneron ont fait le reste.

TERROIR

Beaumes, Diognières, Greffieux.

ÉLEVAGE

Fût neuf Tronçais.

CÉPAGES

Petite syrah, Syrah

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 30 à 80 ans. ans

13,5% VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, sans filtration.



PRESSE & RÉCOMPENSES



89-91/100

"The dark purple-colored 2001 Hermitage offers notes of creme de cassis interwoven with mineral, vanilla, and new oak characteristics, a sweet attack, and moderate tannin in the finish. Anticipated maturity: 2007-2018."

Robert Parker, Wine Advocate, 01/02/2004

