

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage - Vieille Vignes

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Cuvée aux faux airs de digne Saint-Joseph ! Racée, typée "Nord" - la violette. Beaucoup de profondeur et de densité en bouche.

LE MILLÉSIME

Conséquences incontestables et flagrantes du changement climatique ?

Le Vignoble Rhodanien a connu ces deux dernières années, deux millésimes extrêmes, paradoxaux et diamétralement opposés.

2021, gélif, frais et pluvieux. 2022 excessivement sec et solaire.

Ce constat nous laisse perplexe et interrogatif sur l'avenir du vignoble.

Notre appréciation globale des premiers jus est plus sévère, mais certainement plus objective que celle de nos confrères, décrivant ce millésime comme l'un des plus qualitatifs de ces 5 dernières années. Certes 2022, nous réserve de belles surprises mais aussi son lot de déceptions !

En effet, la « Grande Vallée » a du traversé bien des écueils climatiques durant la saison. La faute à une sécheresse intense, inédite et sans précédent. Une fois de plus, la résilience de la vigne, face à ces aléas climatiques, force notre respect et admiration. Mais jusqu'à quel point ?

Comme bien souvent, peut-être trop à notre goût, tout ne tient qu'à un fil...

Les pluies de mi-août et septembre plus ou moins intenses, ont eu un effet salvateur sur les secteurs où le point de non-retour, de stress hydrique et d'équilibre n'ont pas été franchis.

Ce millésime 2022 est indéniablement marqué par une forte hétérogénéité entre les Appellations mais également au sein d'une même Appellation. Les dégustations dans les propriétés seront primordiales pour les amateurs. Notre travail méticuleux de sélection prend d'autant plus tout son sens cette année et révèle notre savoir-faire !

Le Nord a été plus épargné par les affres du millésime. Les maturités sont régulièrement atteintes et les degrés alcooliques modérés. Les bouches sont pulpeuses, charnues et toniques.

Des vins typées, stylés qui feront le plus grand bonheur des sommeliers et de la restauration !

TERROIR

Gervans, les Méjeans

NATURE DES SOLS

Sols granitiques

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et fûts d'un vin. Allier et Tronçais. Puis 6 mois en foudre.

VINIFICATION

1/3 non égrappés.



CÉPAGE

Syrah 100%

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 60 ans et plus ans

SERVICE

16°C

Décanter 1h avant le service.

DÉGUSTATION

Cuvée aux faux airs de digne Saint-Joseph ! Racée, typée "Nord" - la violette. Beaucoup de profondeur et de densité en bouche.

