

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu - Laurent - Hermitage

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

Cette année 2021 est incontestablement un pied de nez aux derniers millésimes « solaires » qui viennent de défiler dans la Vallée du Rhône.

Véritable flashback d'une trentaine d'années, rappelant typiquement des dates de récoltes plus classiques en calendrier vendémiaire et des maturités phénoliques dignes des années 90... En effet, ce Millésime nous a réservé en tous points de vue beaucoup d'émotions.

La faute aux conditions météorologiques, particulièrement capricieuses, doux euphémisme ! L'extrême épisode de gel du 7-9 avril, dont certaines températures ont frôlé avec les -10°C, a touché sans exception la quasi-totalité du vignoble français. Constat cataclysmique : La vigne a été pendant 3 semaines en état de mort cérébrale ! Certains vignerons pensent avoir perdu leur patrimoine ancestral. Miraculeusement la nature reprend ses droits. Mais cela n'est pas sans conséquences. Les ceps sont profondément basculés voire déséquilibrés. Les repousses sont anarchiques, le travail cultural extrêmement compliqué.

Fort heureusement, les pluies bienfaites tout au long du cycle végétatif, les températures modérées sur la période estivale, et la très belle arrière-saison permettent d'aborder les vendanges sereinement. Comme chaque année, la nature décide pour nous. C'est ce qui fait la beauté et la délicatesse du métier. Mais indéniablement, 2021 restera gravé comme un millésime de grand vigneron !

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

100% égrappés

CÉPAGE

Serine, 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 !

1/1

