

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

Encore une très grande cuvée d'Hermitage très concentrée, il faudra beaucoup de temps de cave avant de déboucher une bouteille ; les plus patients seront récompensés.

LE MILLÉSIME

L'automne et l'hiver 2002-2003 furent particulièrement pluvieux : les précipitations abondantes ont facilement reconstitué des réserves hydriques du sol nécessaires au développement végétatif de la vigne. Ces réserves vont diminuer rapidement : le printemps et l'été 2003 sont caractérisés par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles.

De début mars à fin août le soleil est omniprésent, la chaleur est inhabituelle, les pluies se font rares. Si l'eau ne fait pas défaut, ces conditions exceptionnelles sont optimales pour l'obtention d'un raisin de qualité dans un état sanitaire parfait. A chaque stade phénologique de la vigne (floraison, nouaison, véraison), les observations laissent augurer une récolte qualitative. La canicule de l'été a permis partout d'obtenir rapidement – 15 jours d'avance en moyenne sur 2002 – une concentration en sucres importante, mais un déficit hydrique excessif pouvait bloquer la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanins). Seules les vieilles vignes, peu chargées en raisins et aux racines implantées profondément, ont reçu une alimentation hydrique suffisante pour atteindre naturellement cette maturité. Et seuls les vigneronns les plus patients et les plus attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant des pluies de début septembre, puisse exprimer tout son potentiel phénologique et aromatique.

Le millésime 2003 est donc placé sous le signe du soleil, soleil qui a prélevé sa part sur la récolte : les rendements sont faibles, mais la qualité très prometteuse...

Après quelques mois d'élevage, les vins présentent beaucoup de puissance, des couleurs intenses et profondes. Les degrés sont très élevés au nord comme au sud, mais les vins restent équilibrés, les longueurs en bouche sur certaines cuvées sont assez impressionnantes.

Les Blancs sont assez prometteurs avec beaucoup de gras et de puissance, c'est la meilleure année jamais produite par la Maison Tardieu-Laurent.

TERROIR

Piérelles, Beaumes.

ÉLEVAGE

Fût neuf Allier et Tronçais.

CÉPAGES

Marsanne, Roussanne

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans. ans

13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, avec une légère filtration.



PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

94/100

"Gorgeous from start to finish, with fig, cardamom, quince paste, grilled hazelnut and allspice notes. A big, powerful style, this is richly textured, but deftly underpinned by fine acidity and a long, lingering note of Jonagold apple. Drink now through 2017."

James Molesworth, Wine Spectator, 30/04/2008

