

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

*D'une qualité régulière, ce Vin se place au rang des meilleurs. Sève et densité irréprochables, ce Vin est un pur bonheur. Essayez "d'oublier" quelques bouteilles, et dégustez ce précieux ?acon dans sa 10e année, sur un homard breton...*



## LE MILLÉSIME

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la fin du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble. Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la fin de l'hiver. Il est exceptionnel que le délai entre la fin de l'hiver et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains. Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vinifications lentes, dans des conditions optimales.

Un subtil équilibre entre le fruit, la fraîcheur, et la finesse des tanins. L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent fins, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suffisants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

L'implication et le savoir-faire des vrais Vignerons.

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, afin que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols. Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le défi d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

## TERROIR

Pierelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche.

## ÉLEVAGE

Fût neuf Allier et Tronçais.

## VINIFICATION

100% Egrappé.

## CÉPAGES

Marsanne 85%, Roussanne 15%

## 13,5% % VOL.

Mise en bouteille: Manuelle, avec une légère filtration.

## DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne 50 ans et plus,  
Roussanne 35 ans ans

## DÉGUSTATION

Sève et densité irréprochables, ce Vin est un pur bonheur. Essayez "d'oublier" quelques bouteilles, et dégustez ce précieux trésor dans sa 10e année, sur un homard breton...

## PRESSE & RÉCOMPENSES



94/100

"With its head-turning aromas of honey, truffles and ripe peaches, this is a knockout offering from Tardieu Laurent. In the mouth, it's broad yet focused, with layers of rich, nuanced flavors that coat the palate before ending in a long, mineral-inflected finish."

Joe Czerwinsky, Wine Enthusiast, 01/04/2010



92/100

"Creamy and ripe with rich texture and dense fruit plus spice and minerals; notes of vanilla, oak and mature fruit flavors; long, lush and intense."

Anthony Dias Blue, The Tasting Panel, 01/10/2010



93/100

"Fifty-year-old marsanne vines provide for most of this wine, with 15 percent made up of 35-year-old roussanne. The result in 2007 is a fascinating combination of power and delicacy, the wine's oily texture filigreed with fine acidity, the marzipan flavor lifted with restrained floral notes and a light white peachiness. Delicious now, it's sure to gain complexity over the next decade. Tuck it away for bacon-wrapped scallops."

**Wine & Spirit, 01/02/2010**

## Wine Spectator

93/100

"Creamy, but with good drive, as Jonagold apple, Cavaillon melon, creamed peach and sweetened butter notes are backed by a hint of macadamia nut. The long, alluring finish lets it all hang together nicely."

**James Molesworth, Wine Spectator, 28/02/2010**

89/100

"Yellow-gold. Floral scents of poached pear, beeswax, smoky herbs and minerals. Creamy, palate-coating orchard and pit fruit flavors are firmed by dusty minerals and show a slightly rough edge. The mineral quality dominates the long, chewy, vaguely honeyed finish. Packs a solid punch but I wonder about that hardness."

**Josh Reynolds, Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/02/2010**

