

MAISON  
**TARDIEU - LAURENT**  
FAMILLE TARDIEU



## Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC Hermitage, Vallée du Rhône, France

*Expression d'un raisin plus solaire, bouche mûre au grain de velours, les saveurs réglissées et minérales donnent au vin un caractère frais en complète harmonie avec ce fabuleux terroir.*

### LE MILLÉSIME

Je ne vais pas trop vanter la qualité de ce Millésime 2009 - assez exceptionnel, au demeurant... D'autres s'en sont chargés, bien avant moi, et bien avant même que les vins aient fini de fermenter, un exercice étrange pour moi, qui ne suis pas une voyante lisant dans le marc de café !

Je me voulais un peu plus prudent. Peut-être est-ce mon pessimisme latent qui me dictait une certaine réserve, ou bien la difficulté évidente de vinifier les vins et de mener au bout un Millésime assez capricieux - très faibles quantités -, et retors, surtout dans la partie Sud des Côtes-du-Rhône... Au final, ma modération ne s'avère que partiellement justifiée.

Je ne vais pas non plus détailler les conditions climatiques du millésime 2009, mais ce qui a vraiment manqué à ce dernier, c'est le mistral. Pour autant, l'épisode très chaud de fin août a causé un stress hydrique dans certaines parcelles...

Comme souvent, il a donc été nécessaire d'attendre les premières pluies pour voir les maturations repartir... Les vendanges ont été lentes et difficiles. Il convenait de décider au cas par cas. Il fallait ne pas hésiter à arrêter pour mieux repartir.

Mais, au final, après des vinifications assez éprouvantes, le constat s'impose : les meilleurs Vins seront assez remarquables... Mais pas dans le style tannique que nous imaginions en début de fermentation : les Vins, à ce stade, apparaissent concentrés certes, mais plutôt tendres, et, surtout, d'une incroyable finesse. L'élevage va révéler tout le potentiel du Millésime. Nous ne sommes donc pas au bout de nos surprises, avec ce millésime 2009 raffiné, atypique, et encore secret...

La Qualité des Terroirs et des Millésimes trouve d'ailleurs à s'exprimer d'autant plus librement qu'un nombre toujours plus élevé des Domaines partenaires de Tardieu-Laurent, notamment dans le Sud des Côtes-du-Rhône, se reconvertit au Bio. C'est là une évolution dont nous sommes tout particulièrement heureux ! Nous ne souhaitons pas donner une dimension commerciale à la diffusion de cette information. Mais il est important que vous en soyez informés, vous, nos partenaires. Cette information figurera donc désormais dans les fiches techniques. Ainsi, vous pourrez suivre, année après année, les progrès accomplis sur ce plan là...

### TERROIR

Rouméas, Muret, Beaumes, Méal, Pierelles.

### ÉLEVAGE

Fûts neufs - Allier et Tronçais.

### CÉPAGES

Sérine, Syrah

### 13,5% VOL.

Mise en bouteille: Sans filtration.

### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 50 ans et plus. ans



## DÉGUSTATION

Expression d'un raisin plus solaire, bouche mûre au grain de velours, les saveurs réglissées et minérales donnent au vin un caractère frais en complète harmonie avec ce fabuleux terroir.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

### *Wine Spectator*

95/100

"This is on the burly side, with cocoa and ganache notes followed by a hint of roasted chestnut, while dark currant, fig and coffee notes fill in behind them. There's a muscular feel on the finish...."

James Molesworth, *Wine Spectator*, 31/07/2012

91/100

"Opaque purple. Deeply pitched aromas of blackcurrant and cherry, with anise and black olive nuances adding complexity. Intensely flavored and chewy in texture, offering bitter cherry and dark fruit compote flavors and slow-building spiciness. Fine-grained tannins add grip to the long, focused, very persistent finish."

Stephen Tanzers International Wine Cellar, 01/04/2012

