

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage - Vieilles Vignes - 2024

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Issu uniquement de très vieilles vignes sur les Terroirs Majeurs de l'Appellation, cette cuvée a de faux airs de "Petit Hermitage". La bouche est ample et dense. Un vin promis à un bel avenir !

LE MILLÉSIME

Comprendre et réussir ce Millésime exigeait, en effet, une présence et un travail intense au vignoble, une certaine patience, et, clairement, un réel savoir-faire...

Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

Façonnée par des conditions météorologiques printanières très capricieuses, cette année très harassante et singulière restera gravée dans les mémoires vigneronnes. La pression cryptogamique durant le cycle végétatif est telle que même les vigneronns les plus aguerris n'ont pas forcément été récompensés par leur travail minutieux, voire acharné, dans les vignes. Les dégâts sur feuilles et grappes varient... mais les rendements sur Grenache sont historiquement bas à cause notamment du mildiou et du tri sévère qui en résulte.

Fort heureusement, les chaleurs estivales non délétères, associées au « Roi Mistral » permettent d'aborder ces vendanges dans des conditions un peu plus sereines.

Les amplitudes thermiques, durant le mois de septembre sont bien marquées, et appréciées. Toutefois, Les maturités phénoliques sont lentes et pas toujours atteintes. Malheureusement, trop de vins présentent un certain déséquilibre tannique mais aussi phénolique. Seuls Les Vignerons patients, en possession d'un vignoble « sain », et acceptant de vendanger tard et de trier, ont pu ramasser des raisins de grande qualité. Les vins réussis se feront rares cette année !

TERROIR

Gervans, Habrard, Tenay

NATURE DES SOLS

Sols Granitiques

ÉLEVAGE

Fermenté et élevé 8 mois en fûts neufs et d'un vin Allier – Tronçais – Jupille

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Plus de 50 ans ans

12,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère filtration

