

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent - Hermitage

AOC l'Hermitage, Vallée du Rhône, France

LE MILLÉSIME

Il aura fallu simplement quelques jours... Quelques jours pour faire osciller une année entre « Grand Millésime » et « Millésime complexe ».

Pourtant, la saison hivernale, enfin « classique », bercée par un froid assez rigoureux, repousse tout risque de gelées printanières.

Le cycle végétatif est régulièrement arrosé par des pluies abondantes. Les maladies mettent la pression aux vignerons !

Toutefois, l'expérience du millésime 2018, année de fort mildiou, encore marquée dans les mémoires vigneronnes, permet d'encadrer soigneusement cette pression.

Les vignerons abordent sereinement la saison estivale avec de bonnes réserves hydriques et une jolie récolte en perspective.

De plus, fait rare, l'été nous gratifie de quelques pluies douces.

Au 15 août, le vignoble rhodanien est sain et verdoyant. Les vignerons se frottent les mains car tout laisse présager un « Grand Millésime ».

Malheureusement, comme bien souvent depuis quelques années, Dame Nature en a décidé autrement. Pendant quelques jours, le vignoble français et plus particulièrement rhodanien va subir une vague de chaleur extrême,

Laissant peu de chance aux grappes sur jeunes vignes et terroirs précoces.

Seules les Vieilles Vignes, et encore pas toutes, aux rendements faibles, sur terroirs abrités et tardifs, trouvent la résilience pour amener leurs raisins à maturité optimale.

La catastrophe est évitée. Cependant les qualités sont très hétérogènes, même au sein des caves les plus expérimentées...

Une fois de plus notre travail méticuleux de sélection prendra tout son sens cette année !

Paradoxalement, les blancs affichent beaucoup de digestibilité et d'équilibre. Les bouches sont éclatantes et harmonieuses.

Les qualités sur les rouges sont, en revanche, beaucoup plus variables d'un cépage à un autre. Contre toute attente, les Syrah tirent leur épingle du jeu avec des fruits sans excès.

Les vins issus de Vieux Grenache sont racés et d'une grande justesse !

TERROIR

Pierrelles, Beaume, Murets, La Croix

ÉLEVAGE

12 mois en fûts neufs et d'un vin

Puis 12 mois en foudre Stockinger

CÉPAGES

Marsanne 80%, Roussanne 20%

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage et légère filtration

PRESSE & RÉCOMPENSES

**bettane +
desseauve**

96/100

Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/10/2025

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: Marsanne : plus de 50 ans
Roussanne : plus de 40 ans



Wine Spectator

92/100

"A flattering style, with brushes of toasted brioche and wood spice infusing a base of verbena, apple and nectarine, plus a spicy jolt of fresh ginger. Full in body, with quinine bitterness bringing balance and cut."

Wine Spectator, 31/01/2026

JAMES SUCKLING.COM

93/100

"A dense, focused and textural white with aromas of baked lemons, verbena, quince peel and sweet baking spices. Medium-bodied with plenty of herbal flavors and an almost waxy texture."

James Suckling, 19/01/2026

JEB DUNNUCK

98/100

"Based on 80% Marsanne and 20% Roussanne from the top lieux-dits of La Beaume, Les Pierrelles, and La Croix, and aged 24 months in new barrels, the 2023 Hermitage Vieilles Vignes Blanc sports a medium gold hue as well as an utterly classic Hermitage Blanc perfume of ripe quince, toasted bread, honeyed white flowers, and spice, with a liqueur of rocks-like minerality that defines the aromatics. It's medium to full-bodied on the palate, has a layered, seamless mouthfeel, perfectly integrated oak, and a gorgeous finish. I followed this bottle for multiple days, and it only improved with air. It's a classic, impeccably made white that shows the richness paired with freshness that only this tiny hillside in Tain Hermitage seems to be able to deliver."

Jeb Dunnuck, 26/02/2026

