

MAISON
TARDIEU - LAURENT
FAMILLE TARDIEU



Maison Tardieu Laurent- Crozes Hermitage

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, France

Fruité, facile, ce Vin ne perd pas pour autant l'âme et l'authenticité des Vins septentrionaux. Un Vin de plaisir immédiat !

LE MILLÉSIME

Étrange et paradoxal...Ce millésime nous a réservé bien des surprises, et soulève toujours des interrogations. Pourtant qualifié de « Grand » par certains Vignerons, sa forte hétérogénéité, selon les secteurs, nous impose une certaine mesure...

C'est la première fois que nous observons une telle hétérogénéité entre les Appellations, avec des rendements très bas, surtout sur les vieilles vignes de Grenache. Privilège de notre métier, nous avons pu sélectionner drastiquement les plus beaux jus au sein d'une même Appellation, en travaillant finement au niveau des divers secteurs de chaque Appellation. Et, naturellement, nous avons fait appel aux ressources de la totalité de nos Domaines Vignerons, qui ont répondu présents en dépit d'une récolte minuscule... Qu'ils en soient ici remerciés. Il nous faut encore ajouter que le cours des Vins a flambé de 30 à 40% sur Châteauneuf du Pape... Mais, au final, le résultat est là : les Vins nous charment déjà par leur fruité gourmand, éclatant ! Les nez sont délicats, les bouches déliées...

TERROIR

Coteaux de Mercurol, Les Châssis.

ÉLEVAGE

10 mois en fûts d'un et deux vins. Puis 6 mois en foudre. Tronçais et Allier.

VINIFICATION

100% égrappés.

CÉPAGE

Syrah 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 30 à 40 ans ans

13,5 % VOL.

Mise en bouteille: Sans collage, ni filtration.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Wine Spectator

93/100

"Offers up a nice display of ripe cassis and cherry compote flavors, backed by bright anise, floral and apple wood notes. A buried iron streak on the finish keeps it honest."

Wine Spectator, 30/06/2021

