



1<sup>er</sup> Milleésime 2001

TARDIEN  
LAURENT



## *Du nord au sud :* Un millésime de professionnels

### Automne-hiver : Histoire d'eau !

*La vigne sommeille et se ressource !*

*Les mois d'hiver et d'automne se sont fait remarquer par la douceur de leurs températures et par leurs précipitations abondantes (presque le double de la normale pour l'automne).*

### Printemps : Départ en fanfare

*Le mois de mars plutôt chaud et ensoleillé a favorisé le départ du cycle végétatif de la vigne, laissant présager un millésime très précoce, mais la fraîcheur d'avril a pondéré cette avance. Le passage de la fleur s'est effectué sans encombre, il a été rapide (8 à 10 jours) et il a débuté les 21 et 23 mai pour les secteurs précoces de la partie nord et sud des Côtes du Rhône de l'appellation. Pas de phénomène de coulure sauf sur certains grenaches de plus de 40 ans. Une belle récolte en perspective !*

*Côté nord, un retard dans le cycle végétatif est observé tandis que dans le sud, le stade végétatif est similaire à 2000.*

### Été : Sous les feux du soleil

*Les mois de juillet et d'août très chauds ont contribué au bon développement des raisins (maturation et véraison). Les deux gros orages de juillet (6 et 15 juillet) ont stoppé provisoirement l'évolution pulpaire des raisins et ont empêché par la suite ceux-ci de souffrir de sécheresse. La chaleur caniculaire d'août a permis à la vigne de continuer son cycle en faisant évoluer les sucres de façon spectaculaire mais la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanin) n'était pas encore atteinte. Le retard enregistré dans le nord s'atténue progressivement. Inutile de se précipiter !*

### Vendanges : Quand la fraîcheur et le mistral s'en mêlent !

*Pas une goutte d'eau depuis le 15 juillet !*

*Depuis trente ans, la région n'avait connu une fin d'été aussi ventée : 11 jours de vent avec une vitesse supérieure à 50 km/heure.*

*Côté sud, le fort mistral des 20 premiers jours de septembre a occasionné un phénomène de concentration et dans certaines zones sensibles un début de stress hydrique. Heureusement, les nuits froides et les journées ensoleillées ont favorisé la maturité pelliculaire qui commençait à se faire désirer. Elles ont préservé le bon état sanitaire des raisins - peaux saines et fermes-. De faibles rendements en jus ont été observés du fait de la concentration effectuée par le vent sur les raisins dont le déficit peut varier de 5 à 30% suivant les parcelles et les cépages, par rapport au millésime 2000.*

*Côté nord, les températures fraîches de septembre ont ralenti la maturation des baies et ont fait progresser lentement mais sûrement la maturité phénolique. L'expérience et la sagesse du vigneron ont fait le reste.*



## VIN DE PAYS D'OC

### *"Les Grands Augustins"*

AOC : ..... Vin de pays d'Oc  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 20 ans environ  
ELEVAGE : ..... Cuve inox  
MISE : ..... Mécanique,  
sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah  
TERROIR : ..... Minervois "Les Causes"  
SOURCES DIFFÉRENTES : 2  
BOUTEILLE : ..... Bordelaise  
BOUCHON : ..... 45/24 liège  
DISPONIBILITÉ : ..... Juin et septembre 2002

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

De la couleur, tanins gras et enveloppés,  
du fruit et de la puissance.



## LUBERON

### *"Bastide de Rhodarès"*

AOC : ..... Luberon  
DEGRÉS : ..... 14°5  
AGE DES VIGNES : ..... 40 ans pour le Grenache,  
ELEVAGE : ..... 20 ans pour la Syrah  
MISE : ..... Fût neuf et fût d'un vin  
Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 50%, Syrah 50%  
TERROIR : ..... Cadenet, galets roulés  
SOURCES DIFFÉRENTES : 1  
BOUTEILLE : ..... Bordelaise Sommelière  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Automne 2003

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Du style 98, très puissant, plein de fruit,  
tanins très doux. Très belle cuvée équilibrée.  
Hors norme pour son appellation.



## CÔTES-DU-RHÔNE

### *"Les Becs Fins"*

AOC : ..... Côtes-du-Rhône  
DEGRÉS : ..... 14°  
AGE DES VIGNES : ..... 20 à 40 ans  
ELEVAGE : ..... Cuve béton  
MISE : ..... Mécanique, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Cinsault 20%, Syrah  
40%, Grenache 40%  
TERROIR : ..... Galets roulés Gard  
SOURCES DIFFÉRENTES : 1  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne tradition  
BOUCHON : ..... 45/24 liège  
DISPONIBILITÉ : ..... Juin et septembre 2002

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Toujours aussi puissant, très mûr, un peu  
moins fruité que 2000, mais plus de chair et  
de tanins. Rapport qualité/prix imbattable.



## COSTIÈRES

AOC : ..... Côtes-du-Rhône  
DEGRÉS : ..... 14°  
AGE DES VIGNES : ..... 25 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf et fût d'un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah  
TERROIR : ..... Saint-Gilles  
SOURCES DIFFÉRENTES : 1  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne tradition  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Une Syrah sur mûrie, sans être lassante.  
De la fraîcheur et des tanins très fins.



## CÔTES-DU-RHÔNE

### *Guy-Louis*

AOC : ..... Côtes-du-Rhône  
DEGRÉS : ..... 14°  
AGE DES VIGNES : ..... 20 à 60 ans et plus  
ELEVAGE : ..... Fût neuf et fût d'un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 50%, Syrah  
40%, Mourvèdre,  
Carrignan 10%  
TERROIR : ..... Rasteau, Châteauneuf-  
du-Pape, Valréas, Gard  
SOURCES DIFFÉRENTES : 5  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne tradition  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Automne 2003

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Vin très coloré, assez semblable au 2000, puissant, coulant. Tanins présents, sans agressivité. Bonne acidité, bel équilibre.



## HERMITAGE BLANC

AOC : ..... Hermitage  
DEGRÉS : ..... 13°5  
AGE DES VIGNES : ..... 40 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
(léger collage)  
CÉPAGES : ..... Marsanne  
TERROIR : ..... Piérelles  
SOURCES DIFFÉRENTES : 1  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne Sommelière  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Automne 2003

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Très racé, concentré : miel, rhum, raisins secs, très fidèle à son terroir. Belle longueur, réservé aux amateurs seulement...



## CÔTES-DU-RHÔNE

### *Guy-Louis Blanc 2001*

AOC : ..... Côtes-du-Rhône  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 40 à 50 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf  
MISE : ..... Manuelle, avec collage,  
sans filtration  
CÉPAGES : ..... Marsanne, Roussanne  
TERROIR : ..... Coteaux nord et sud de  
l'appellation  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne tradition  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Automne 2002

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Un peu plus de Roussanne cette année, qui va lui donner plus de complexité. Un vin concentré, subtil et très floral.



## CONDRIEU

AOC : ..... Condrieu  
DEGRÉS : ..... 13°5  
AGE DES VIGNES : ..... plus de 30 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf  
MISE : ..... Manuelle, sans  
filtration, léger collage  
CÉPAGES : ..... Viognier  
TERROIR : ..... Les coteaux de Saint-  
Pierre de Bœuf  
SOURCES DIFFÉRENTES : 1  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne Sommelière  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Automne 2002

#### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

L'origine n'a pas changé. Du fruit et de la minéralité en fin de bouche, ce qui manque souvent cruellement à beaucoup de Condrieu, pour en faire un vin de classe.



## RASTEAU V.V.

AOC : ..... Rasteau  
DEGRÉS : ..... 14°5  
AGE DES VIGNES : ..... Plus de 50 ans pour  
le Grenache  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Allier  
et fût d'un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 75%, Syrah  
15%, Carrignan 10%  
TERROIR : ..... Argiles bleues et jaunes  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne tradition  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Automne 2003

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Toujours plus mûr que les autres cuvées.  
Très coloré, avec des tanins moins marqués  
qu'en 2000. Puissant, coulant, dans un style  
plus prêt à boire.



## GIGONDAS

AOC : ..... Gigondas  
DEGRÉS : ..... 14°5  
AGE DES VIGNES : ..... 30 à 80 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf et fût d'un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 75%, Syrah,  
Mourvèdre 25%  
TERROIR : ..... Dentelles, Garrigues,  
Village, Beaumelle  
SOURCES DIFFÉRENTES : 5  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

La baisse naturelle des rendements a donné  
plus de concentration à cette cuvée qui fera  
vraiment la différence au vieillissement.



## VACQUEYRAS V.V.

AOC : ..... Vacqueyras  
DEGRÉS : ..... 14°5  
AGE DES VIGNES : ..... Plus de 60 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf et fût d'un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 80%, Syrah 20%  
TERROIR : ..... Galets roulés et argiles  
bleues  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Du grand vin. Cette appellation a beaucoup  
fait de progrès. Elle est sur le point de  
dépasser Gigondas. Une merveille,  
avec un super rapport qualité/prix.



## CHATEAUNEUF-DU-PAPE

AOC : ..... Châteauneuf  
DEGRÉS : ..... 14°  
AGE DES VIGNES : ..... Plus de 40 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf et fût d'un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 90%, Syrah  
et autres 10%  
TERROIR : ..... Le Grès d'Orange,  
La Crau, le Plateau  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

C'est l'appellation qui a le mieux réussi en  
2001. Équilibré malgré sa puissance, très mûr,  
bien sûr, avec des tanins très fins, une impres-  
sion de fluidité, dans l'esprit de Châteauneuf.

## CHATEAUNEUF-DU-PAPE V.V.

AOC : ..... Châteauneuf  
DEGRÉS : ..... 14°  
AGE DES VIGNES : ..... Plus de 60 ans  
ELEVAGE : ..... Tronçais neuf et un vin  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Grenache 90%, autres 10%  
TERROIR : ..... Grès d'Orange,  
Courthezon, Montredon  
SOURCES DIFFÉRENTES : 4  
BOUTEILLE : ..... Sommière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Très concentré, des parfums plus nobles de garrigues fraîches, de laurier et de figes sèches.

## CORNAS COTEAUX

AOC : ..... Cornas  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 20 à 40 ans et plus  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Allier  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah  
TERROIR : ..... Chaillot  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Sommière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Du fruit (cassis, mûre), tanins très présents, ronds et plaisants, finale très minérale.  
Marqué par son terroir, plus réussi que 2000.

## CROZES-HERMITAGE COTEAUX

AOC : ..... Crozes-Hermitage  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 20 à 50 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Allier  
MISE : ..... Sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah  
TERROIR : ..... Coteaux, Gerans,  
Mercurol, Larnage  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne tradition  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Du fruit et de la couleur, dans un style plus international, moins typée que les autres cuvées du nord. Ce vin reste cependant d'un très bon niveau pour un Crozes-Hermitage.

## SAINT-JOSEPH V.V. "Les Roches"

AOC : ..... Saint-Joseph  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 25 à 60 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Allier  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah  
TERROIR : ..... Sarras, Châteaubourg,  
St-Pierre-de-Boeuf  
SOURCES DIFFÉRENTES : 3  
BOUTEILLE : ..... Bourgogne Sommière  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

On retrouve une cuvée plus concentrée, très typée avec un bel équilibre.  
Dans un profil qui la rapprocherait plus d'un Cornas, cette cuvée très colorée est traditionnelle avec de beaux tanins très présents



## CORNAS V.V.

AOC : ..... Cornas  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 80 à 100 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Tronçais  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Serine  
TERROIR : ..... Chaillot et Geynale  
SOURCES DIFFÉRENTES : 2  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Du grand Cornas. Concentré, puissant, viril.  
Un style très traditionnel. Archétype du vin du Nord.



## HERMITAGE

AOC : ..... Hermitage  
DEGRÉS : ..... 13°5  
AGE DES VIGNES : ..... 30 à 80 ans  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Tronçais  
Dom. Laurent  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah et petite Syrah  
TERROIR : ..... Beaumes, Diognières,  
Greffieux  
SOURCES DIFFÉRENTES : 4  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Seules la noblesse et la grandeur de ce terroir m'incitent à continuer à acheter à prix d'or ce vin qui n'est toutefois pas toujours à la hauteur. Une grosse pression existe sur cette appellation. Pour notre part, la cuvée est cette année de haut niveau.



## CÔTE-RÔTIE

AOC : ..... Côte-Rôtie  
DEGRÉS : ..... 13°  
AGE DES VIGNES : ..... 25 à 60 ans et plus  
ELEVAGE : ..... Fût neuf Allier  
MISE : ..... Manuelle, sans filtration  
CÉPAGES : ..... Syrah et Serine  
TERROIR : ..... Landonne, Côte-Brune,  
Vaillièrre, Champin,  
Leyat et autres  
SOURCES DIFFÉRENTES : 4  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24 Sardaigne  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2003 - Début 2004

### Commentaire sur la cuvée au 01/01/2002

Cuvée moins importante cette année, deux sources ont été écartées. Le vin possède beaucoup de finesse et de caractère. Très typé (mine de crayon, graphite). Long et suave, très féminin. Comparé au Cornas VV.

*Négociants en Vin*

TARDIEU  
LAURENT

