



millésime *2002* vintage

Tardieu-Laurent

Une année complètement atypique du point de vue
des conditions climatiques...
Une année très délicate, même pour les Vignerons expérimentés.

Après un été 2001 chaud et sec, et un automne 2001 peu pluvieux,
la pluviométrie de l'hiver 2001-2002 se caractérise
par une aggravation du déficit en eau - 20% de pluies en moins
par rapport à la normale -, et le début du cycle végétatif s'opère
sous des températures particulièrement élevées.

le millésime

2

Retournement de la situation pendant la période estivale,
marquée par des précipitations très abondantes.

Les pluies de juillet 2002 ont permis de s'affranchir des problèmes
de stress hydrique. Les pluies du mois d'août 2002 sont à l'origine
de la dégradation des raisins.

Un mois de septembre 2002 exceptionnellement pluvieux
- avec les orages des 8 et 9 septembre -
n'a pas permis de vendanger dans de bonnes conditions.
Au contraire, il a favorisé le développement des maladies
pendant la phase de maturation des raisins.

Le froid et le mistral qui ont accompagné la fin de campagne
- 25 septembre - ont eu pour effet de sécher les grappes, de freiner
la dégradation du raisin, de concentrer les baies...
Malheureusement, les vendanges étaient quasiment terminées.

Encore une fois, ce sont les Vignerons les plus exigeants,
les plus méticuleux, et, au final, les plus travailleurs, qui ont pu,
dans les parcelles les plus vieilles, les mieux enherbées,
les mieux effeuillées, les mieux protégées, élaborer un Vin
parfaitement digne d'intérêt dans une année plus que délicate.

Le problème est que ce Vin là est rare...

Par comparaison avec 2001,
nos achats de 2002 ont été réduits de plus de 75%...

Les 25% qui restent - de vieilles vignes uniquement -
permettront de déguster de belles bouteilles de 2002, des Vins
qui font honneur aux Grands Terroirs de la Vallée du Rhône.
Un Grand Terroir se définit aussi par sa capacité à tirer profit
des conditions climatiques - quelles qu'elles soient -
pour ajouter à la variété de son expression...

Mais la rareté est le prix à payer...

2002 vintage

*A completely atypical Vintage when it comes to the weather conditions...
A most delicate year, even for knowledgeable Vignerons.*

After a warm and dry summer 2001, autumn sees little rain, and the lack of rain during winter 2001-2002 aggravates the shortage of water - the rains are down by 20%, compared with a normal year -, and the beginning of the vegetative cycle takes place under especially high temperatures.

Reversal of this situation occurs in the course of the summer period, spoilt by very heavy precipitation.

*Rains in July 2002 have made it possible to solve problems due to the lack of water.
Rains in August 2002 have caused a deterioration of the berries.*

An exceptionally wet month of September 2002 - with the thunderstorms of September 8th and 9th - has not made it possible to harvest in fair conditions. On the contrary, it has contributed to the progress of diseases during the phase of maturing of the berries.

The cold and Mistral wind that have accompanied the end of the harvest - on September 25th - have had the effect of drying up the bunches of grapes, of stopping the decline of the berries, which, then, began concentrating... Unfortunately, the crop was nearly finished.

Once again, the most demanding, meticulous, and, finally, hard-working Vignerons have achieved the best results.

In the old Vines, in Vines where they grow grass, in Vines whose leaves had been removed, these skilled Vignerons have harvested berries that enable them to produce a Wine definitely worthy of interest in this - yet - most tricky vintage.

The problem is that such Wines are rare...

By comparison with 2001, our purchases of 2002 have been reduced by over 75%...

The remaining 25% - old Vines exclusively - will make it possible to taste amazing bottles of 2002, Wines which pay homage to the Great Terroirs of the Vallée du Rhône. A Great Terroir is also characterized by its ability to take advantage of the weather conditions - whatever they are - to add to the variety of its expression...

But scarcity is the price to pay...

Côtes-du-Rhône et Vins de Pays d'Oc

Les Becs Fins	5
Les Grands Augustins	6

Les sélections de Vieilles Vignes

Tardieu-Laurent "Les Grandes Bastides" les rouges *red wines*

Côtes-du-Rhône Vieilles Vignes	9
Rasteau	10
Vacqueyras	11
Gigondas	12
Châteauneuf-du-Pape	13
Crozes-Hermitage	14
Cornas	15
Côte-Rôtie	16
Hermitage	17

Tardieu-Laurent les blancs *white wines*

Guy-Louis	20
Saint-Peray Vieilles Vignes	21
Condrieu	22
Hermitage	23

les rouges *red wines*

Saint-Joseph Vieilles Vignes	24
Cornas côteaux	25
Côte-Rôtie	26
Hermitage	27



Achat et sélection de Bois d'Allier principalement, et Vosges. 24 à 30 mois de séchage naturel.
Casks made from a selection of oak wood from Allier mainly, and Vosges. 24 to 30 months of natural drying.



Magic Cask. Tronçais pur, tonnellerie artisanale Dom Laurent. 30 mois de séchage naturel.
Tronçais forrest oak casks from Dom Laurent's craft cooperage in Burgundy. 30 months of natural drying.

AOC :	Côtes-du-Rhône Village
TERROIR :	Rolled stones in Gard
GRAPE VARIETIES :	50% Grenache, 50% Syrah
AGE OF THE VINES :	20 to 40 years, and over
ALCOHOL :	13°5
ORIGIN :	One single estate
ELEVAGE :	Concrete vats
BOTTLING :	Mechanical. No filtration
BOTTLE :	Bourgogne Tradition
CORKS :	45/24 - pure cork
AVAILABILITY :	June 2003 - September 2003

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Colourful and fruity. Not as powerful as 2001, but quite definite, straightforward, and fresh. Appealing typicité. A great success in the vintage.



Les Becs Fins

COMMENTAIRE :

Coloré et fruité sans la puissance des 2001. Le vin est franc et net, très frais, facile, typé. Une belle réussite pour l'année.

AOC :	Côtes-du-Rhône Village
TERROIR :	Galets roulés Gard
CÉPAGES :	Syrah 50%, Grenache 50%
AGE DES VIGNES :	20 à 40 ans et plus
DEGRÉS :	13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :..	1
ELEVAGE :	Cuve béton
MISE :	Mécanique, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	45/24 liège Naturel
DISPONIBILITÉ :	Juin et septembre 2003



Les Grands Augustins

COMMENTAIRE :

Toujours et encore de la couleur, tanins gras, doux, fruités et complets.
 Que demander de plus... un vin gourmand, qui donne tout de suite.
 On ne se pose pas de question, c'est bon et on s'en reverse un verre...

AOC : Vin de pays d'Oc
 TERROIR : Minervois
 CÉPAGES : Syrah
 AGE DES VIGNES : 20 ans environ
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
 ELEVAGE : Cuve inox
 MISE : Mécanique, sans filtration
 BOUTEILLE : Bordelaise
 BOUCHON : 45/24 liège Naturel
 DISPONIBILITÉ : Juin 2003 - Septembre 2003

AOC : Vin de pays d'Oc
TERROIR : Minervois
GRAPE VARIETIES : Syrah
AGE OF THE VINES : 20 years
ALCOHOL : 13°
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Stainless steel vats
BOTTLING : Mechanical. No filtration
BOTTLE : Bordelaise
CORKS : 45/24 - pure cork
AVAILABILITY : June 2003 - September 2003

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Quite colourful, as always. Soft and fruity round tannins.
It has everything to please :
a delightful Wine, immediately seductive.
All you want is one more glass :
what more could you ask for ?

Les Vins des “Grandes Bastides” proviennent des même Domaines de référence qui sont à la source de “Tardieu-Laurent”.

La sélection “Grandes Bastides” met en lumière, dans chaque Terroir, l'expression du fruit.

“Les Grandes Bastides” bénéficient d'unélevage intégral en fûts de chêne de l'Allier, fûts neufs pour moitié.

L'élevage souligne la rondeur naturelle des Vins.
Leur charme rend hommage aux Grands Terroirs de la Vallée du Rhône.

Mis en bouteille sans collage, sans filtration, ces vins se laissent apprécier dès leur jeune âge : ils sont une invitation permanente au plaisir...

LES GRANDES BASTIDES



The “Les Grandes Bastides” wines come from the same Domaines which are the source of “Tardieu-Laurent”.

The “Les Grandes Bastides” selection enlightens, in each Terroir, the expression of the fruit.

The “Les Grandes Bastides” wines benefit in full of an elevage in oak casks, part of which are new Allier oak.

The elevage underlines the natural roundness of the wines. Their appeal pays homage to the Great Terroirs of the Rhône Valley.

Bottled without fining and without filtration, these wines can be valued at a young age.

The “Les Grandes Bastides” are a permanent invitation to pleasure...



TARD

2001

LES GRANDES BASTIDES



GIGONDAS

Appellation d'Origine Contrôlée

SANS FILTRATION

AUREN

2001

LES GRANDES BASTIDES



VACQUEYRAS

Appellation d'Origine Contrôlée

SANS FILTRATION

LAUR

2001

LES GRANDES BASTIDES



GIGONDAS

Appellation d'Origine Contrôlée

SANS FILTRATION



Côtes-du-Rhône

Vieilles Vignes

COMMENTAIRE :

La cuvée de référence cette année. Issue de crus déclassés, elle est à part et n'a rien à envier aux crus que ce soit en puissance ou en couleur.

Superbe rapport qualité prix.

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Issus de crus déclassés
CÉPAGES :	Syrah et Grenache
ÂGE DES VIGNES :	30 à 50 ans
DEGRÉS :	13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :..	5	
ELEVAGE :	Fût d'un vin sélection
MISE :	Manuelle, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ :	Automne 2004

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Different crus of the Vallée du Rhône
GRAPE VARIETIES :	Syrah and Grenache
AGE OF THE VINES :	30 to 50 years
ALCOHOL :	13°5
ORIGIN :	5
ELEVAGE :	One wine Allier oak casks
BOTTLING :	By hand. no filtration
BOTTLE :	Bourgogne tradition
CORKS :	49/24 Sardinia
AVAILABILITY :	Autumn 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

A reference Cuvée in 2002. All the wines that go into this cuvée are declassés Crus Wines.

As a result, this Côtes-du-Rhône "v.v."

stands far above normal standards.

Its colour and power can only compare with Crus.



Rasteau

COMMENTAIRE :

L'appellation la moins touchée par le millésime. Les vins sont colorés, mûrs avec de très beaux degrés. Les tanins manquant cependant un peu de gras s'assoupliront à l'élevage.

AOC :	Rasteau
TERROIR :	Argiles bleues
CÉPAGES :	90% Grenache, 10% Carrignan
AGE DES VIGNES :	Plus de 50 ans pour le Grenache
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	3
ELEVAGE :	Fût d'un vin sélection
MISE :	Manuelle, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ :	Automne 2004

<i>AOC :</i>	<i>Rasteau</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Blue clays</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>90% Grenache, 10% Carignan</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>Over 50 years for Grenache</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>14°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>3 estates</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>Allier oak one Wine casks.</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>By hand. No filtration</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Bourgogne Tradition</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24 Sardinia</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>Autumn 2004</i>

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

*Privileged Cuvée in the vintage. Dark.
The Wines are ripe, with quite remarkable degrees.
The tannins, not quite as "fat" as usual, will round up in the course of the élevage.*

AOC : Vacqueyras
 TERROIR : Rolled stones and blue clays
 GRAPE VARIETIES : 90% Grenache, 10% Syrah
 AGE OF THE VINES : 60 years and over
 ALCOHOL : 14°
 ORIGIN : Three estates
 ELEVAGE : Allier oak one Wine casks.
 BOTTLING : By hand. No filtration
 BOTTLE : Bourgogne Tradition
 CORKS : 49/24 Sardinia
 AVAILABILITY : Winter 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

The expertise of the three Vine growers who make these cuvées is immense.

The cultivation of the soil is their first priority.

Their work in the vines is relevant : it shows in the Wines, definitely amongst the best Wines produced in Vacqueyras. Outstanding.



Vacqueyras

COMMENTAIRE :

La compétence des vignerons qui élaborent ces 3 cuvées est immense. Le travail du sol est leur priorité. Ces trois cuvées sont certainement parmi les trois meilleures de Vacqueyras produit cette année. Hors normes.

AOC : Vacqueyras
 TERROIR : Galets roulés et argiles bleues
 CÉPAGES : 90% Grenache, 10% Syrah
 AGE DES VIGNES : Plus de 60 ans et plus
 DEGRÉS : 14°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 3
 ELEVAGE : Fût d'un vin sélection
 MISE : Manuelle, sans filtration
 BOUTEILLE : Bourgogne Tradition
 BOUCHON : 49/24 Sardaigne
 DISPONIBILITÉ : Hiver 2004



- SELECTION -

Gigondas

COMMENTAIRE :

Les vignes situées dans les dentelles font la différence pour la finesse et le fruit.

Cependant une cuvée de grenache et mourvèdre des Garrigues atteignait 15°.

Cuvée hors normes en couleur et puissance.

- AOC : Gigondas
- TERROIR : Dentelles, Garrigues
- CÉPAGES : 85% Grenache, Syrah, 15% Mourvèdre
- AGE DES VIGNES : 30 à 80 ans
- DEGRÉS : 14°5
- SOURCES DIFFÉRENTES :... 4
- ELEVAGE : Fût d'un vin sélection
- MISE : Manuelle, sans filtration
- BOUTEILLE : Bourgogne Tradition
- BOUCHON : 49/24 Sardaigne
- DISPONIBILITÉ : Hiver 2004

- AOC : Gigondas*
- TERROIR : Les Dentelles, Garrigues*
- GRAPE VARIETIES : 85% Grenache, 15% Syrah and Mourvèdre*
- AGE OF THE VINES : 14°5*
- ALCOHOL : 30 to 80 years for the oldest*
- ORIGIN : Four estates*
- ELEVAGE : New oak and one Wine casks*
- BOTTLING : By hand. No filtration*
- BOTTLE : Bourgogne Tradition*
- CORKS : 49/24 Sardinia*
- AVAILABILITY : Winter 2004*

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

The Vines located in Les Dentelles mark their difference in terms of finesse and fruit.

Yet, a Grenache and Mourvèdre cuvée in

Les Garrigues reached 15° by sheer nature !

Outstanding colour and power. Great balance.

AOC : Châteauneuf du Pape
 TERROIR : Le Grès d'Orange, Les Serres
 GRAPE VARIETIES : 100% Grenache
 AGE OF THE VINES : 100 years
 ALCOHOL : 14°5
 ORIGIN : Two estates
 ELEVAGE : A selection of one Wine casks.
 BOTTLING : By hand. No filtration
 BOTTLE : Bourgogne Tradition
 CORKS : 49/24 Sardinia
 AVAILABILITY : Winter 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

So good that it is an uncommon Wine in the vintage !
 Part of the cuvée has been picked before the rain.
 Still, here is a Wine that will be best valued at a young age,
 before ten years.



Châteauneuf-du-Pape

COMMENTAIRE :

Hors normes pour le millésime. Une partie de la cuvée a été vendangée avant la pluie. Devra toutefois être bue sur sa jeunesse, avant 10 ans.

AOC : Châteauneuf
 TERROIR : Le Grès d'Orange, les serres
 CÉPAGES : 100% Grenache
 AGE DES VIGNES : 100 ans
 DEGRÉS : 14°5
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
 ELEVAGE : Fût d'un vin sélection
 MISE : Manuelle, sans filtration
 BOUTEILLE : Bourgogne Tradition
 BOUCHON : 49/24 Sardaigne
 DISPONIBILITÉ : Hiver 2004



Crozes-Hermitage

COMMENTAIRE :

Franc, avec du fruit, noir, cassis, myrtilles.
 Le vin est réussi dans un style facile
 avec un bon rapport qualité/prix.

- AOC : Crozes-Hermitage
- TERROIR : En coteaux sur Larnage et Mercuriol
- CÉPAGES : Syrah
- AGE DES VIGNES : 20 à 50 ans
- DEGRÉS : 13°
- SOURCES DIFFÉRENTES : .. 1
- ELEVAGE : Fût neuf sélection
- MISE : Manuelle, sans filtration
- BOUTEILLE : Bourgogne tradition
- BOUCHON : 49/24 Sardaigne
- DISPONIBILITÉ : Hiver 2004

- AOC : Crozes-Hermitage*
- TERROIR : Coteaux on Larnage and Mercuriol*
- GRAPE VARIETIES : 100% Syrah*
- AGE OF THE VINES : 20 to 50 years*
- ALCOHOL : 13°*
- ORIGIN : One single estate*
- ELEVAGE : Pure new oak - Allier forest*
- BOTTLING : By hand. No filtration*
- BOTTLE : Bourgogne Tradition*
- CORKS : 49/24 Sardinia*
- AVAILABILITY : Winter 2004*

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

*Upfront, with dark fruit - blackcurrant,
 blueberry. Great success, in an easy Style.
 Very good value for money.*

AOC :	Cornas
TERROIR :	Cornas Coteaux
GRAPE VARIETIES :	Syrah
AGE OF THE VINES :	20 to 40 years
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	Two different estates
ELEVAGE :	A selection of Allier new oak casks
BOTTLING :	By hand. No filtration
BOTTLE :	Bourgogne Tradition
CORKS :	49/24 Sardinia
AVAILABILITY :	Winter 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Quite typical of Cornas, with a hint of harshness in its youth. Demands a precise élevage. Strongly built, tannic, it will require a little time to be revealed.



Cornas

COMMENTAIRE :

Très typé Cornas avec un peu d'austérité, un vin qui a besoin d'être élevé. Viril et tannique, il aura besoin d'un peu de temps pour se révéler.

AOC :	Cornas
TERROIR :	Côteaux
CÉPAGES :	Syrah
AGE DES VIGNES :	20 à 40 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES : ..	2
ELEVAGE :	Fût neuf sélection
MISE :	Manuelle, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2004



Côte-Rôtie

COMMENTAIRE :

Très typé et parfumé. Un beau vin qui fait honneur à son terroir. Une classe certaine, dans l'élégance.

AOC :	Côte-Rotie
TERROIR :	Leyat, Buffin, champin
CÉPAGES :	Syrah
AGE DES VIGNES :	20 à 50 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	2
ELEVAGE :	Fût neuf sélection
MISE :	Manuelle, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	49/24 Sardaigne.
DISPONIBILITÉ :	Automne 2004

<i>AOC :</i>	<i>Côte-Rôtie</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Leyat, Buffin, Champin</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>Syrah</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>20 to 50 years</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>13°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>Two estates</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>Allier new oak</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>By hand. No filtration</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Bourgogne Tradition</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24 Sardinia</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>Autumn 2004</i>

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Very typical and aromatic.

A beautiful Wine which pays tribute to its Terroir.

An obvious touch of class, in an elegant way.

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Diognières
GRAPE VARIETIES :	Syrah
AGE OF THE VINES :	30 to 50 years
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	One single estate
ELEVAGE :	Allier new oak
BOTTLING :	By hand. No filtration
BOTTLE :	Bourgogne Tradition
CORKS :	49/24 Sardinia
AVAILABILITY :	Autumn 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Colourful and typical. Although the Wine is packed with fruit, it is a perfect Image of its Terroir. With its round and mellow tannins, this Wine will be delicious from an early stage.



Hermitage

COMMENTAIRE :

Coloré et typé, ce vin plus près du fruit reste très représentatif de son terroir. De beaux tanins moelleux et ronds rendent ce vin accessible rapidement.

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Diognières
CÉPAGES :	Syrah
AGE DES VIGNES :	30 à 50 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES : ..	1
ELEVAGE :	Fût neuf sélection
MISE :	Manuelle, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ :	Automne 2004

Une seule Sélection, intransigeante, de Vieilles Vignes,
sur les plus beaux Terroirs, dans des Domaines de référence.

L'assemblage dessine l'ambition de "Tardieu-Laurent".
Intensité, profondeur, persistance, raffinement :
"Tardieu-Laurent" vise à l'expression la plus pure de chaque Terroir.

100% des fûts de chêne neufs sont des "Magic Casks" de Dom Laurent :
pur chêne de la Forêt de Tronçais, 30 mois de séchage naturel à l'air libre,
fabrication artisanale dans la tonnellerie Maison... Ces fûts précieux
sont les révélateurs absolus des Terroirs qui leur sont confiés,
car la vertu du fût de chêne neuf n'est pas d'apparaître, mais de disparaître...
Si les "Magic Casks" s'affirment comme des Références insurpassables,
c'est, précisément, par leur art de s'effacer devant l'expression du Vin...

Donner à chaque Cru la liberté d'atteindre la plénitude
de son Caractère propre : "Tardieu-Laurent"

Michel Tardieu Dominique Laurent

*One only - intransigent - selection of old vines,
in the most fascinating Terroirs, in reference Domaines.*

*The assemblage gives shape to "Tardieu-Laurent" ambition.
Intensity, depth, length, refinement : "Tardieu-Laurent" aims
at the purest expression of each Terroir.*

*100% of the casks are new. And they are Dom Laurent's "Magic Casks" :
sheer oak from the famous Tronçais forest, 30 months natural drying
in the open air, hand making in "Dom Laurent" own tonnellerie...
These precious casks thoroughly reveal the Terroirs they enclose,
for the virtue of the new oak cask is not to appear, but to disappear...
If the "Magic Casks" prove to be matchless references, it is, precisely,
thanks to their art of vanishing behind the expression of the Wine...*

*Giving each Cru the freedom of reaching the completeness
of its own full nature : "Tardieu-Laurent"*

les blancs *white wines*



Guy-louis

COMMENTAIRE :

Cette cuvée a de plus en plus de succès et nous nous en réjouissons. De plus, nous constatons avec bonheur qu'elle vieillit merveilleusement bien. Pour ce millésime, le vin est très réussi, frais net et floral.



AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Coteaux nord
CÉPAGES :	Marsanne, Roussanne
AGE DES VIGNES :	40 à 50 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	1
ELEVAGE :	Fût neuf et fut d'un vin. Allier
MISE :	Manuelle, léger collage, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne tradition
BOUCHON :	49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ :	Automne 2003

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Northern Coteaux of the Rhône
GRAPE VARIETIES :	Marsanne, Roussanne
AGE OF THE VINES :	40 to 50 years
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	One single estate
ELEVAGE :	Allier oak - new oak and one Wine casks
BOTTLING :	By hand. Light fining. No filtration
BOTTLE :	Bourgogne Tradition
CORKS :	49/24 Sardinia
AVAILABILITY :	Autumn 2003

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

This cuvée is more and more successful, which we enjoy.

What's more, we all come to realise that it ages beautifully. In the vintage, the Wine is excellent, fresh, pure, and floral.

AOC : Saint-Péray
TERROIR : Côteaux
GRAPE VARIETIES : Marsanne and Roussanne
AGE OF THE VINES : 50 years, and over
ALCOHOL : 13°
ORIGIN : One single estate
ELEVAGE : Allier oak - new oak and one Wine casks
BOTTLING : By hand. Light fining. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24 Sardinia
AVAILABILITY : Autumn 2003

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

When I tasted this cuvée for the first time,
I was enchanted.

The Wine is highly typical of its Terroir,
with its minéralité, and classical aromas
of honey and acacia.



Saint-Péray

Vieilles Vignes

COMMENTAIRE :

J'ai été enchanté lorsque j'ai goûté cette cuvée pour la première fois. Le vin est très typé par son terroir, avec à la fois de la minéralité, mais aussi des arômes de miel et d'acacia.

AOC : Saint-Péray
TERROIR : En côteaux sur Saint-Péray
CÉPAGES : Marsanne et Roussane
AGE DES VIGNES : 50 ans et plus
DEGRÉS : 13°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
ELEVAGE : Fûts neufs et d'un vin Allier
MISE : Manuelle, sans filtration. Léger collage
BOUTEILLE : Bourgogne Sommelière
BOUCHON : 49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ : Automne 2003



Condrieu

COMMENTAIRE :

L'origine n'a pas changé. Peut-être l'appellation qui a le mieux réussi cette année.

Les vins sont merveilleux.

Seul hic... deux fûts seulement.



- AOC : Condrieu
- TERROIR : Les coteaux de Saint-Pierre de Boeuf
- CÉPAGES : Viognier
- ÂGE DES VIGNES : Plus de 30 ans
- DEGRÉS : 13°5
- SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
- ELEVAGE : Fût neuf. Selection
- MISE : Manuelle, sans filtration, léger collage
- BOUTEILLE : Bourgogne Sommelière
- BOUCHON : 49/24 Sardaigne
- DISPONIBILITÉ : Automne 2003

- AOC : Condrieu
- TERROIR : Saint-Pierre de Bœuf Coteaux
- GRAPE VARIETIES : Viognier
- AGE OF THE VINES : Over 30 years
- ALCOHOL : 13°5
- ORIGIN : One single estate
- ELEVAGE : Pure new oak. Selection
- BOTTLING : By hand. Light fining. No filtration
- BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
- CORKS : 49/24 Sardinia
- AVAILABILITY : Autumn 2003

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Same origin as usual. Condrieu could very well be the most successful Appellation in 2002.

The Wine is a sheer marvel.

One single problem : 2 casks only... !

AOC : Hermitage
 TERROIR : Piérelles
 GRAPE VARIETIES : Marsanne and Roussanne
 AGE OF THE VINES : 40 years
 ALCOHOL : 13°5
 ORIGIN : One single estate
 ELEVAGE : A selection of new oak casks
 BOTTLING : By hand. Light fining. No filtration
 BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24 Sardinia
 AVAILABILITY : Autumn 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Strangely enough, the cream of the White Wines is a success in 2002.
 Quite concentrated and classy Hermitage :
 honey, acacia, raisins... The Wine is a true Image of its Terroir.
 Beautiful length of the palate.
 A Wine to keep for 10 years. For the connoisseurs...



Hermitage

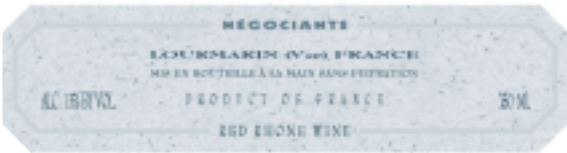
COMMENTAIRE :

Les blancs ont curieusement bien réussi.
 Très racé, concentré : miel, acacia, raisins secs, très fidèle à son terroir. Belle longueur. Réserve aux amateurs seulement... A garder 10 ans.



AOC : Hermitage
 TERROIR : Piérelles
 CÉPAGES : Marsanne et roussanne
 AGE DES VIGNES : 40 ans
 DEGRÉS : 13°5
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
 ELEVAGE : Fût neuf. Sélection
 MISE : Manuelle, sans filtration (léger collage)
 BOUTEILLE : Bourgogne Sommière
 BOUCHON : 49/24
 DISPONIBILITÉ : Automne 2004

les rouges *red wines*



Saint-Joseph

Vieilles Vignes “Les Roches”

COMMENTAIRE :

J'essaye d'affiner cette cuvée afin qu'elle soit plus subtile, je voudrais l'orienter vers un style “Côte-Rôtie” plutôt que Cornas notamment dans la définition des tanins qui sont toujours un peu rustiques. Le 2002 va dans cette direction.

AOC :	Saint-Joseph
TERROIR :	Sarras, St-Pierre-de-Boeuf
CÉPAGES :	Syrah et Serine
AGE DES VIGNES :	30 à 60 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	2
ELEVAGE :	Fût Magic cask
MISE :	Manuelle, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne Sommelière
BOUCHON :	49/24 Sardaigne
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2004

AOC :	<i>Saint-Joseph</i>
TERROIR :	<i>Sarras, Saint-Pierre-de-Bœuf</i>
GRAPE VARIETIES :	<i>Syrah and Serine</i>
AGE OF THE VINES :	<i>30 to 60 years</i>
ALCOHOL :	<i>13°</i>
ORIGIN :	<i>Two estates</i>
ELEVAGE :	<i>New oak Dom Laurent “Magic Casks”</i>
BOTTLING :	<i>By hand. No filtration</i>
BOTTLE :	<i>Heavy Sommelier Bourgogne</i>
CORKS :	<i>49/24 Sardinia</i>
AVAILABILITY :	<i>Winter 2004</i>

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

I aim to refine this cuvée, as I want to highlight its subtilité. In the Saint-Joseph, I want to underline the Côte-Rôtie more than the Cornas dimension, especially in the definition of the tannins - that don't have to be rustic. The 2002 is one more step in this direction.

AOC : Cornas
 TERROIR : Chaillot and Geynale
 GRAPE VARIETIES : Syrah and Serine
 AGE OF THE VINES : 50 to 80 years
 ALCOHOL : 13°
 ORIGIN : Two estates
 ELEVAGE : New oak Dom Laurent "Magic Casks"
 BOTTLING : By hand. No filtration
 BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24 Sardinia
 AVAILABILITY : Winter 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

The élevage in the Tronçais new oak of the "Magic Casks" will make it taste a bit like the "Vieilles Vignes".
 The structure will be the first asset of this Wine.



Cornas Coteaux

COMMENTAIRE :

L'élevage en fûts de Tronçais va le rapprocher de la vieille vigne. La structure sera le premier atout de ce vin.

AOC : Cornas
 TERROIR : Chaillot et Geynale
 CÉPAGES : Syrah et Serine
 AGE DES VIGNES : 50 à 80 ans
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
 ELEVAGE : Fût neuf Magic Casks Dominique Laurent
 MISE : Manuelle, sans filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24 Sardaigne
 DISPONIBILITÉ : Hiver 2004



Côte-Rôtie

COMMENTAIRE :

Cuvée minuscule de 12 pièces.

La très vieille vigne fait et creuse la différence cette année. Un parfum inimitable.

- AOC : Côte-Rôtie
- TERROIR : Landonne, Vaillièrre, Chavaroche
- CÉPAGES : Serine
- AGE DES VIGNES : 50 à 60 ans et plus
- DEGRÉS : 13°
- SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
- ELEVAGE : Fût neuf Magic casks Dominique Laurent
- MISE : Manuelle, sans filtration
- BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
- BOUCHON : 49/24 Sardaigne
- DISPONIBILITÉ : Hiver 2004

- AOC : Côte-Rôtie*
- TERROIR : Landonne, Vaillièrre, Chavaroche*
- GRAPE VARIETIES : 100% Serine*
- AGE OF THE VINES : 50 to 60 years - and over*
- ALCOHOL : 13°*
- ORIGIN : Two estates*
- ELEVAGE : New oak Dom Laurent "Magic Casks"*
- BOTTLING : By hand. No filtration*
- BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne*
- CORKS : 49/24 Sardinia*
- AVAILABILITY : Winter 2004*

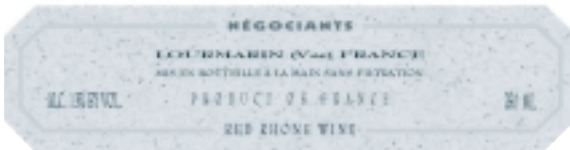
TASTING NOTE, SPRING 2003 :

A tiny cuvée - 12 casks only.
The very old Vine is decisive to highlight
the unmistakable Style of Côte-Rôtie.
Inimitable fascinating fragrance.

AOC : Hermitage
 TERROIR : Beaumes, Diognières, Greffieux
 GRAPE VARIETIES : 100% Syrah and Petite Syrah
 AGE OF THE VINES : 50 to 80 years
 ALCOHOL : 13°
 ORIGIN : Two estates
 ELEVAGE : New oak Dom Laurent "Magic Casks"
 BOTTLING : By hand. No filtration
 BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24 Sardinia
 AVAILABILITY : Winter 2004

TASTING NOTE, SPRING 2003 :

Here, we have a most tiny cuvée - 7 casks only.
 The heart of this cuvée gives a colourful
 and refined Wine, with ripe and soft tannins...
 An amazing and rare delicacy in the vintage.



Hermitage

COMMENTAIRE :

Cuvée minuscule également 7 pièces.
 Le cœur de la cuvée donne un vin coloré
 raffiné avec des tanins doux et mûrs,
 tout en délicatesse... assez rare pour l'année.

AOC : Hermitage
 TERROIR : Beaumes, Diognières, Greffieux
 CÉPAGES : Syrah et petite Syrah
 AGE DES VIGNES : 50 à 80 ans
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
 ELEVAGE : Fût neuf Magic casks Dominique Laurent
 MISE : Manuelle, sans filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24
 DISPONIBILITÉ : Hiver 2004



TARDIEU
LAURENT

Quartier les Ferrailles - Route de Cucuron

84160 Lourmarin

Tél : 04 90 68 80 25 - Fax : 04 90 68 22 65

www.tardieu-laurent.com - e-mail : tarlau@club-internet.fr