



millésime 2003 *vintage*

Tardieu-Laurent

une année marquée
par des conditions climatiques
exceptionnelles et uniques
de mémoire de vigneron.

L'automne et l'hiver 2002-2003
furent particulièrement pluvieux :
les précipitations abondantes ont facilement
reconstitué des réserves hydriques du sol
nécessaires au développement végétatif de la vigne.

*a Vintage under the sign of excep-
tional weather conditions, weather
conditions that the Vignerons had
never known before.*

Ces réserves vont diminuer rapidement :
le printemps et l'été 2003 sont caractérisés
par une chaleur et une sécheresse exceptionnelles.
De début mars à fin août le soleil est omniprésent,
la chaleur est inhabituelle, les pluies se font rares.

*Autumn and winter 2002-2003
were especially rainy...
Heavy rains have given the soils these water
reserves that are so necessary to the vegetative
growth of the Vines*

Si l'eau ne fait pas défaut, ces conditions
exceptionnelles sont optimales pour l'obtention
d'un raisin de qualité dans un état sanitaire parfait.
A chaque stade phénolique de la vigne (floraison,
nouaison, véraison), les observations laissent
augurer une récolte qualitative.

*The water reserves will decrease rapidly :
spring and summer 2003 are very hot and dry.
From the beginning of March till the end of August,
the sun shines, the heat is unusually high,
the rains are more than rare.*

La canicule de l'été a permis partout d'obtenir
rapidement – 15 jours d'avance en moyenne sur
2002 – une concentration en sucres importante,
mais un déficit hydrique excessif pouvait bloquer
la maturité pelliculaire (arôme, couleur, tanins).

*Where the Vines do not lack water,
these conditions are optimal to get top quality
berries- perfectly healthy.*

Seules les vieilles vignes, peu chargées en raisins
et aux racines implantées profondément, ont reçu
une alimentation hydrique suffisante pour atteindre
naturellement cette maturité.

*At each stage of the Phenolic development,
the observations announce a high Quality crop.*

Et seuls les vigneron les plus patients et les plus
attentifs ont su attendre que la vigne, bénéficiant
des pluies de début septembre, puisse exprimer
tout son potentiel phénolique et aromatique.

*The long - lasting heat wave has resulted
everywhere in a swift concentration of the sugars in
the berries - 15 days earlier than 2002.*

*On the other hand, an extreme shortage of water
could impede the maturing of the skins with a
negative impact on the colour, tannins, and aromas ...*

Le millésime 2003 est donc placé sous le signe
du soleil, soleil qui a prélevé sa part sur la récolte :
les rendements sont faibles, mais la qualité très
prometteuse...

*Only the old vines, deeply rooted into the soil,
with a limited number of bunches to nourish,
have been able to provide enough water for the
berries to achieve - naturally - an ideal maturity.*

Après quelques mois d'élevage, les vins présentent
beaucoup de puissance, des couleurs intenses
et profondes. Les degrés sont très élevés au nord
comme au sud, mais les vins restent équilibrés,
les longueurs en bouche sur certaines cuvées
sont assez impressionnantes.

*And only the most careful and patient Vignerons
have waited till their Vineyards - benefiting of the
rains fallen beginning of September -
could express the full Phenolic and aromatic
potential of their crop.*

Les Blancs sont assez prometteurs avec beaucoup
de gras et de puissance, c'est la meilleure année
jamais produite par la Maison Tardieu-Laurent.

*In any case, 2003 Vintage is under the sign
of the sun, the sun which, by the way,
has taken its share of the crop : the yields are low,
if the Quality is quite promising...*

*After a few months élevage, the Wines display dark
and intense colours, and a lot of power.
The degrees are very high in the North as well as in
the South, but the overall balance of the Wines
remains good.*

*As an ultimate clue, the length on the palate of
some Cuvées is quite fascinating...*

*Fat, powerful, the white Wines show a superlative
potential : they might reveal to be the best white
Wines ever produced by "Tardieu-Laurent".*

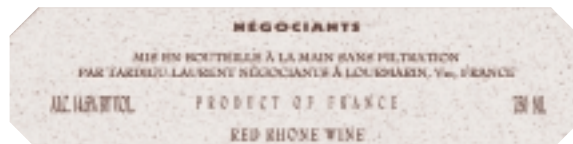
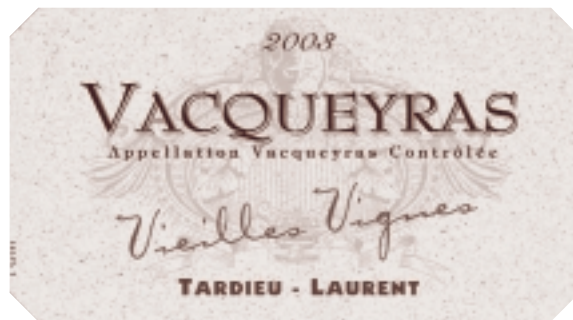
Vacqueyras

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Moins tannique que 2000 et 2001, ce 2003 sera plus sur l'élégance avec une certaine complexité aromatique qui donne au vin un profil légèrement différent mais très intéressant.



AOC : Vacqueyras
 TERROIR : Sables, argiles bleues
 CÉPAGES : 60% Grenache, 40% Syrah
 AGE DES VIGNES : 70 ans et plus pour le Grenache
 DEGRÉS : 14°5
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 2
 ELEVAGE : Fûts d'un vin Tronçais, et fûts neufs Dom Laurent
 MISE : A la main, sans filtration
 BOUTEILLE : Sommelière
 BOUCHON : 49/24
 DISPONIBILITÉ : Fin 2005, début 2006

AOC : Vacqueyras
TERROIR : Sands and blue clays
GRAPE VARIETIES : 60% Grenache, 40% Syrah
AGE OF THE VINES : 70 years and over for the Grenache
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Dom Laurent new casks, and one Wine Tronçais casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*Less tannic than 2000 and 2001,
 his rich Wine gains elegance and complexity.
 The Style of the Wine evolves, but retains its charm and
 appeal.*

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Rasteau

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Très réussie, peut-être encore mieux que 2001, cette cuvée est noire, puissante, sans extraction massive. Les tanins sont pleins, sans agressivité. On comprend que Rasteau a l'habitude de souffrir des années de grosse chaleur.



AOC : Rasteau
TERROIR : Argiles bleues
CÉPAGES : Grenache, Syrah, Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 80 ans et plus pour le Grenache
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 3
ELEVAGE : Fûts neufs et fûts d'un vin Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Rasteau
TERROIR : Blue clays
GRAPE VARIETIES : Grenache, Syrah, Mourvèdre
AGE OF THE VINES : 80 years and over for Grenache
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : 3 estates
ELEVAGE : Dom Laurent new casks and one Wine Tronçais casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006.

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*Perhaps an even greater success than 2001.
Very dark in colour, powerful. The tannins are full,
but not aggressive. Obviously, Rasteau Vineyards are used to
survive to very high temperatures !*

les rouges *red wines*

millésime2003vintage

Gigondas

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Cette cuvée ressemble beaucoup au 2001.
Elle est cependant plus raffinée et moins tannique.
La puissance est là, dissimulée derrière
des tanins doux, et une longueur en bouche
impressionnante.



AOC : Gigondas
TERROIR : Dentelles, Les Garrigues,
Village
CÉPAGES : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 60 ans et plus
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... 5
ELEVAGE : Fûts d'un vin et fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Gigondas
TERROIR : Les Dentelles, Garrigues, Village
GRAPE VARIETIES : 70% Grenache, 20% Syrah, and 10% Mourvèdre
AGE OF THE VINES : Over 60 years
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : Five estates
ELEVAGE : Dom Laurent new casks and one Wine Tronçais casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*Close in Style to the 2001. Yet, a trifle less tannic
and more refined. The Wine has power,
but this power is coated in mellow tannins.
The length on the palate is impressive and revealing...*

les rouges *red wines*

millésime2003vintage

Châteauneuf-du-Pape



COMMENTAIRE :

L'écart qualitatif avec la cuvée de vieilles vignes n'est pas aussi important cette année.

La sélection a été très sévère, plusieurs sources ont été écartées. Une cuvée sur La Crau est venue structurer le vin, rendant l'assemblage encore plus sérieux. Un grand vin.



AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, Le Grès, Courthezon
CÉPAGES : 80% Grenache,
20% Syrah et Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 50 ans
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES : .. 3
ELEVAGE : Fûts Tronçais et Allier
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, le Grès d'Orange, Courthezon
GRAPE VARIETIES : 80% Grenache, 20% Syrah and Mourvèdre
AGE OF THE VINES : 50 years
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : Three estates
ELEVAGE : A selection of Tronçais and Allier casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

The gap with the "Vieilles Vignes" Cuvée is not huge in 2003.

The selection has been drastic.

A La Crau cuvée has strengthened the Wine, adding power and depth to it. A Great Wine.

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Châteauneuf-du-Pape

Cuvée spéciale



COMMENTAIRE :

Raisins entiers non éraflés, donnant à cette cuvée un style ultra traditionnel. Le vin est très concentré et puissant (plus de 15°), avec beaucoup de gras, sans déséquilibre. Le nez est complexe et austère. Le terroir de la Crau apparaît déjà.



AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau
CÉPAGES : Grenache, Cinsault (non éraflés)
ÂGE DES VIGNES : Plus de 80 ans
DEGRÉS : 15°
SOURCES DIFFÉRENTES : .. 2
ELEVAGE : Fûts d'un à deux vins sélection Allier
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau
GRAPE VARIETIES : Grenache, Cinsault (not destemmed)
AGE OF THE VINES : Over 80 years
ALCOHOL : 15°
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : A selection of Allier casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

Entire berries, not destemmed : the Style is archetypical of a certain traditional Style ! Very concentrated and powerful, quite fat, and yet balanced. Complex and austere on the nose. The La Crau Terroir already shows...

les rouges *red wines*

millésime2003vintage

Châteauneuf-du-Pape

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Sûrement un des meilleurs vins de la cave.
Cette cuvée allie concentration, finesse et équilibre.
Les tanins sont doux, puissants et envahissent la bouche, avec une longueur remarquable.



AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, Courthezon,
Grès d'Orange
CÉPAGES : 80% Grenache, 20% Mourvèdre et Syrah
AGE DES VIGNES : 60 à 100 ans
DEGRÉS : 15°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 4
ELEVAGE : Fûts neufs et fûts d'un vin Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Châteauneuf du Pape
TERROIR : Grès d'Orange, Courthezon, La Crau
GRAPE VARIETIES : 80% Grenache, 20% Syrah and Mourvèdre
AGE OF THE VINES : 60 to 100 years
ALCOHOL : 15°
ORIGIN : Four estates
ELEVAGE : Dom Laurent new casks and one Wine Tronçais casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

Surely, one of the best Wines in my Cellars.
Concentration, finesse, balance.
The soft and strong tannins fill the mouth, with an amazing length on the palate...

les rouges *red wines*

millésime2003vintage

Crozes-Hermitage

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

La plus belle cuvée de Crozes depuis que nous avons commencé le Négoce. Il est rare de trouver une qualité aussi haute. Les rendements sont inférieurs à ceux d'Hermitage (20hl/ha).



AOC : Crozes-Hermitage
TERROIR : Coteaux Larnage
CÉPAGES : Syrah
AGE DES VIGNES : Plus de 60 ans
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

AOC : Crozes-Hermitage
TERROIR : Larnage Coteaux
GRAPE VARIETIES : 100% Syrah
AGE OF THE VINES : Over 60 years
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : One estate
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*The very best Crozes-Hermitage "Tardieu-Laurent" has ever produced.
It is exceptional that a Crozes-Hermitage reaches this level of Quality.
The fact that the yield was even lower than in the Hermitage - 20 hl/ha -
is one of the explanations...*

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Cornas

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Encore un grand Cornas, très typé, équilibré, sans puissance excessive, ce qui est souvent le cas cette année. Très concentré, mais avec beaucoup de fraîcheur, il déjoue les pièges du millésime.



AOC : Cornas
TERROIR : Chaillot, Geynale
CÉPAGES : Petite Syrah
AGE DES VIGNES : 80 à 100 ans
DEGRÉS : 13°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

*AOC : Cornas
TERROIR : Chaillot and Geynale
GRAPE VARIETIES : 100% Petite Syrah
AGE OF THE VINES : 80 to 100 years
ALCOHOL : 13°
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006*

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*One more very typical Great Cornas.
Very concentrated, powerful, yet perfectly balanced
thanks to its crispiness and minéralité, it gives a perfect image
of the successful 2003.*

les rouges *red wines*

millésime2003vintage

Côte-Rôtie



COMMENTAIRE :

Grande concentration, mais sur un registre aromatique légèrement différent, moins de violette et plus de fruits rouges.

AOC : Côte-Rôtie
TERROIR : Landonne, Moulin, Buffin
CÉPAGES : Chavaroche, Vaillière, Champin,
Syrah et Petite Syrah
AGE DES VIGNES : 50 ans et plus
DEGRÉS : 13°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Côte-Rôtie
TERROIR : Landonne, Moulin, Buffin
GRAPE VARIETIES : Vaillière, Chavaroche, Champin, Syrah and Petite Syrah
AGE OF THE VINES : Over 50 years
ALCOHOL : 13°
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks.
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

At this stage, plenty of appealing red fruit.
The inimitable and fascinating fragrance will come later.
The Wine is too concentrated to speak in its very young age...

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Hermitage



COMMENTAIRE :

Exceptée une typicité moins affirmée, ce sera certainement le meilleur Hermitage produit depuis la création du Négoce.

AOC : Hermitage
TERROIR : Beaumes, Diognières
CÉPAGES : Syrah et Petite Syrah
AGE DES VIGNES : 50 ans
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

*AOC : Hermitage
TERROIR : Beaumes, Diognières
GRAPE VARIETIES : Syrah and Petite Syrah
AGE OF THE VINES : 50 years
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006*

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*It might not be the most typical Hermitage ever...
Still, it will reveal to be the best Hermitage
ever produced by "Tardieu-Laurent"...*

Hermitage

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Ce vin est incroyable de puissance et de longueur en bouche. La richesse et la douceur des tanins sont uniques et en font une cuvée exceptionnelle.



AOC : Hermitage
TERROIR : Méal, Greffieux, Beaumes
CÉPAGES : Petite Syrah
AGE DES VIGNES : 60 ans et plus
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 3
ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière et magnum
BOUCHON : 54/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Hermitage
TERROIR : Méal, Greffieux, Beaumes
GRAPE VARIETIES : 100% Petite Syrah
AGE OF THE VINES : 60 years and over
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : Three estates
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne and magnum
CORKS : 54/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTE, MARCH 2004 :

This Wine displays a power on the nose and in the mouth that is simply incredible.

The length on the palate is amazing...

The richness and the sweetness of the tannins are unique... This is a truly exceptional Wine.

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Bandol

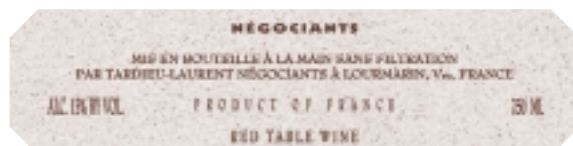


COMMENTAIRE :

Le Mourvèdre a bien mûri malgré la canicule, donnant des vins puissants et concentrés.

La cuvée est belle, fruitée et colorée.

A classer dans les grands millésimes.



AOC : Bandol
TERROIR : Saint-Cyr, Le Castellet
CÉPAGES : Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 40 ans et plus
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
ELEVAGE : Fûts d'un vin Allier
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 54/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

*AOC : Bandol
TERROIR : Saint-Cyr, Le Castellet
GRAPE VARIETIES : 100% Mourvèdre
AGE OF THE VINES : 40 years and over
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Allier one Wine casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 54/24
AVAILABILITY : End of 2005*

TASTING NOTE, MARCH 2004 :

The Mourvèdre has ripened magnificently, despite the heat, giving powerful and concentrated Wines.

This Bandol is beautiful, packed with fruit, dark in colour.

Definitely a Great Wine.

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Guy-Louis



COMMENTAIRE :

Le profil du "Guy-Louis" va changer à partir de cette année avec l'ambition d'augmenter le niveau qualitatif de la cuvée, par une sélection plus sévère, et un élevage plus affiné.



AOC : Côtes-du-Rhône
TERROIR : Rasteau, Cairanne
CÉPAGES : 30% Syrah, 60% Grenache,
10% Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 80 ans (Grenache) 50 ans (Mourvèdre) 30 ans (Syrah)
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 3
ELEVAGE : Fûts d'un vin et fûts neufs Tronçais Dom Laurent
MISE : A la main, sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Côtes-du-Rhône
TERROIR : Rasteau and Cairanne
GRAPE VARIETIES : 60% Grenache, 10% Mourvèdre, 30% Syrah
AGE OF THE VINES : 80 years, 50 years, 30 years
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : Three estates
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks, and one Wine casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

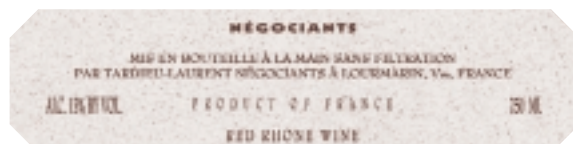
The Style of "Guy Louis" evolves from 2003 : we intend to reach the highest Quality standards, thanks to a most severe selection and to a refined élevage.

les rouges *red wines*

millésime 2003 *vintage*

Saint-Joseph

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Rendements minuscules, cuvée magnifique, très parfumée, longueur en bouche incroyable, couleur impressionnante, le rêve...

AOC : Saint-Joseph
 TERROIR : Sarras, St Pierre de Boeuf
 CÉPAGES : Syrah
 AGE DES VIGNES : 40 à 60 ans
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 2
 ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais Dom Laurent
 MISE : A la main, sans filtration
 BOUTEILLE : Sommelière
 BOUCHON : 49/24
 DISPONIBILITÉ : Fin 2005 début 2006

AOC : Saint-Joseph
TERROIR : Sarras, Saint-Pierre-de-Bœuf
GRAPE VARIETIES : 100% Syrah
AGE OF THE VINES : 40 to 60 years
ALCOHOL : 13°
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Dom Laurent Tronçais new casks
BOTTLING : By hand, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005, beginning of 2006

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*Tiny yields, a magnificent Wine,
 truly seductive aromas and flavours.
 Incredible length on the palate, impressive colour...
 A dream of a Wine...*

Les Grands Augustins

COMMENTAIRE :

Toujours beaucoup de fruits, du gras, des tanins très doux et soyeux. Vin très concentré, coulant, rassurant, sans prétentions, pouvant s'adapter à tout type de nourriture.

AOC : Vin de pays d'Oc
TERROIR : Minervois
CÉPAGES : Syrah
AGE DES VIGNES : 15 à 30 ans
DEGRÉS : 13°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
ELEVAGE : Cuve béton
MISE : Mécanique, sans filtration
BOUTEILLE : Bordelaise
BOUCHON : 44/24
DISPONIBILITÉ : Juin et septembre 2004



AOC : *Vin de pays d'Oc*
TERROIR : *Minervois*
GRAPE VARIETIES : *100% Syrah*
AGE OF THE VINES : *15 to 30 years*
ALCOHOL : *13°*
ORIGIN : *One estate*
ELEVAGE : *Concrete vats*
BOTTLING : *Mechanical, no filtration*
BOTTLE : *Bordelaise*
CORKS : *44/24 - pure cork*
AVAILABILITY : *June and September 2004*

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*A lot of fruit, as always. Fat. Soft and silky tannins.
Both concentrated and easy,
it will match most kinds of food.*

Vins de Pays d'Oc

millésime2003vintage

Les Becs Fins



COMMENTAIRE :

Vin très mûr et très puissant, le Grenache a été ramassé tard par rapport à la précocité du terroir.

Un vin très structuré, tannique, qui demande quelques mois avant d'être dégusté.

AOC :	Côtes-du-Rhône Village
TERROIR :	Gard, galets roulés, terres rouges
CÉPAGES :	Grenache, Syrah
AGE DES VIGNES :	30 à 50 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	1
ELEVAGE :	Cuve inox
MISE :	Mécanique, sans filtration
BOUTEILLE :	Bourgogne lourde
BOUCHON :	44/24
DISPONIBILITÉ :	Juin et septembre 2004

AOC :	Côtes-du-Rhône Village
TERROIR :	Gard, rolled pebbles. Red soils
GRAPE VARIETIES :	Grenache and Syrah
AGE OF THE VINES :	30 to 50 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	One estate
ELEVAGE :	stainless steel vat
BOTTLING :	Mechanical, no filtration
BOTTLE :	Heavy Bourgogne
CORKS :	44/24
AVAILABILITY :	June and September 2004

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

Very ripe and powerful Wine. Grenache has been harvested late with regard to the earliness of the Terroir.

Wine with a strong structure. Great tannins. It will display its full potential after a few months cellaring.

Bastide de Rhodarès

COMMENTAIRE :

Un fruit plus dégagé et moins réducteur que les autres années, le vin est concentré, coloré, avec des tanins doux et très mûrs, les vignes n'ont pas souffert de la canicule.

Une cuvée parfaite donnant beaucoup de plaisir.



AOC : Luberon
TERROIR : Galets roulés style Châteauneuf du Pape.
CÉPAGES : Syrah 50%, Grenache 50%
AGE DES VIGNES : 50 ans pour le Grenache 10 pour la Syrah
DEGRÉS : 14°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
ELEVAGE : En fûts d'un vin sélection
MISE : Mécanique sans filtration
BOUTEILLE : Lourde sommelière Bordelaise
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : fin 2005

AOC : Luberon
TERROIR : Cadenet rolled stones,
in the style of Châteauneuf du Pape.
GRAPE VARIETIES : Grenache 50%, Syrah 50%
AGE OF THE VINES : Grenache 50, Syrah 10 years.
ALCOHOL : 14°
ORIGIN : one single estate
ELEVAGE : one Wine "selection" casks
BOTTLING : mechanical. No filtration
BOTTLE : heavy Sommelier Bordelaise
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : end of 2005

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

An expressive fruit, more open than usually. The Wine has a deep colour, it is concentrated,

with very ripe soft tannins. Obviously, the vines have not suffered from the heat wave.

A perfect Cuvée, the nature of which is to give a lot of pleasure.

Luberon

millésime2003vintage

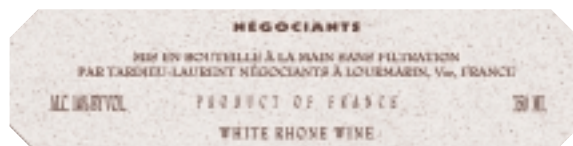
Châteauneuf-du-Pape

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Ce n'est pas une année très favorable pour le "blanc" sur Châteauneuf, notamment sur les Roussane, la chaleur excessive a brûlé certaines parcelles, mais dans les terroirs plus froids, les raisins ont bien résisté, et ont donné de beaux jus et de beaux parfums, c'est le cas sur cette cuvée.



AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	Galets roulés
CÉPAGES :	50% Grenache blanc, 50% Roussane
ÂGE DES VIGNES :	Très vieilles vignes, plus de 50 ans pour les Grenache, 10 à 20 ans pour les Roussane
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :	3
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un vin
MISE :	A la main, avec léger collage
BOUTEILLE :	Sommelière
BOUCHON :	49/24
DISPONIBILITÉ :	Fin 2004

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	Rolled pebbles
GRAPE VARIETIES :	50% Grenache blanc, 50% Roussane
AGE OF THE VINES :	Over 50 years for Grenache, 10 to 20 for Roussane
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	Three estates
ELEVAGE :	New oak and one Wine casks
BOTTLING :	By hand, light fining, no filtration
BOTTLE :	Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24
AVAILABILITY :	End of 2004

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

Not an obvious Vintage for white Châteauneuf du Pape Wines. The heat has "burnt" some vines, especially vines planted with Roussanne. In "colder" Terroirs, the berries have resisted the heat, giving beautiful juice and aromas, as is the case here.

les blancs *white wines*

millésime 2003 *vintage*

Guy-Louis

SELECTION

COMMENTAIRE :

Peut-être la meilleure cuvée jamais élaborée, une grande maturité, la vieille vigne a fait le reste, "des petits Hermitage".



AOC : Côtes du Rhône
TERROIR : Nord du Rhône et Coteaux
CÉPAGES : Marsanne
ÂGE DES VIGNES : 70 ans
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES : .. 1
ELEVAGE : En fûts neufs Allier et fûts d'un vin
MISE : A la main, avec léger collage
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2004

AOC : Côtes du Rhône
TERROIR : Northern Rhône and Coteaux
GRAPE VARIETIES : Marsanne
AGE OF THE VINES : 70 years
ALCOHOL : 13°5
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
AVAILABILITY : End of 2004

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

Probably our best Cuvée ever...

The old vine has allowed a superb maturity.

Concentration and balance for this "little Hermitage".

les blancs *white wines*

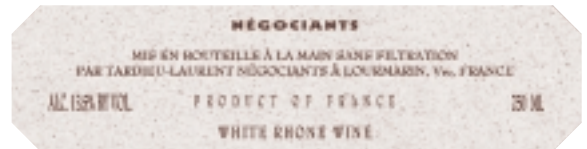
millésime2003vintage

Hermitage



COMMENTAIRE :

Une très grande cuvée de garde, le vin est magnifique, puissant, équilibré, complexe et fin. A avoir actuellement en cave et ressortir 10 ans après sur un homard aux épices.



AOC : Hermitage
TERROIR : Murets, Pierrelles
CÉPAGES : Marsanne, Roussane
ÂGE DES VIGNES : Plus de 50 ans
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
ELEVAGE : Fûts neufs sélection
MISE : A la main, avec un léger collage
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 54/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

AOC : *Hermitage*
TERROIR : *Murets, Pierrelles*
GRAPE VARIETIES : *Marsanne and Roussane*
AGE OF THE VINES : *Over 50 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 : *54/24*
AVAILABILITY : *End of 2005, beginning of 2006*

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*A magnificent keeping Wine.
Powerful, complex, subtle, balanced...
It will reward they who will cellar it : try it in ten years
time, with a lobster cooked with spices...*

les blancs *white wines*

millésime2003vintage

Condrieu



COMMENTAIRE :

Cuvée minuscule, mais la réussite est totale.
Grand vin d'apéritif, et début de repas (foie gras).
La cuvée est curieusement très typée,
et il semblerait que le millésime n'ait pas
eu d'influence néfaste sur les raisins.



AOC : Condrieu
TERROIR : Saint Pierre de Boeuf
CÉPAGES : Viognier
ÂGE DES VIGNES : Plus de 40 ans
DEGRÉS : 14°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
ELEVAGE : Fûts neufs Allier
MISE : A la main, avec un léger collage
BOUTEILLE : Sommelière
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2004

AOC : Condrieu
TERROIR : Saint Pierre de Bœuf
GRAPE VARIETIES : 100% Viognier
AGE OF THE VINES : Over 40 years
ALCOHOL : 14°
ORIGIN : One single estate
ELEVAGE : Allier new casks
BOTTLING : By hand, light fining, no filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2004

TASTING NOTES, MARCH 2004 :

*Tiny Cuvée, but total success. A great Wine for aperitif
and for the first course of a meal - foie gras...
The Wine is amazingly typical, as though the Vintage
had no influence on the expression of the Terroir...*

les blancs *white wines*

millésime 2003 vintage