



millésime 2004 *vintage*

Tardieu-Laurent

De mémoire de Vigneron,
peu de Millésimes ont bénéficié
de circonstances aussi favorables :
toutes les conditions étaient réunies
pour que 2004 donne naissance
à des Vins d'exception...

L'automne 2003, fortement pluvieux, a permis une
bonne restauration des réserves hydriques des sols.
Les pluies automnales sont tombées doucement et
régulièrement, favorisant la reconstitution progressive
des nappes phréatiques.

L'hiver, froid et sec, s'est prolongé, et le débourrement
du vignoble est intervenu plus tardivement,
avec une semaine de décalage, environ,
sur les trois précédents millésimes.

Le cycle végétatif s'est poursuivi tranquillement
pendant le printemps 2004, sous un climat
relativement doux, avec des précipitations rares
- plus rares encore après avril -, le mistral maintenant
un état sanitaire quasiment parfait
jusqu'aux vendanges.

Un temps chaud et sec s'établira jusqu'au 15 août,
propice à la formation de grappes peu nombreuses
et à petites baies. Les réserves hydriques étant alors
au bord de l'épuisement, beaucoup de vigneron ont
craint que la maturité phénolique n'arrive pas
à son terme.

L'orage salvateur de la mi-août rassurera tout
le monde : les nappes phréatiques revenues à des
niveaux corrects, la maturation pouvait s'accomplir
dans des conditions parfaites.

Les différences considérables de température entre
le jour et la nuit ont favorisé la synthèse
des anthocyanes responsables de la couleur,
et contribué à maintenir un rapport sucres/acides
propice à l'équilibre des Vins.

Les Vignerons ont eu la possibilité - rare - d'attendre
que chaque parcelle de vigne atteigne sa maturité
optimale, la dégustation des baies libérant alors des
arômes expressifs et des tanins soyeux, annonciateurs
d'un Grand Millésime... Les Vendanges pouvaient
commencer !

Les vinifications se sont très bien déroulées.
Grâce à un état sanitaire parfait, la couleur
et la matière ont été obtenues en douceur,
sans intervention intempestive sur les cuves...

Les fermentations alcooliques se sont terminées en
général sans problème. Seules quelques cuves ont
traîné un peu, du fait de leur richesse alcoolique
naturelle élevée. Pour la plupart, les fermentations
malo-lactiques se sont effectuées dans nos propres
fûts, ce qui a permis de bien fixer
les couleurs d'origine.

Nous sommes à l'évidence en présence d'un
Millésime exceptionnel, un futur Classique, Millésime
de grande garde, et Millésime de grand plaisir !

*In the memory of the Vignerons,
few Vintages have benefited from such
propitious circumstances.
All the conditions were gathered
for 2004 to give birth
to exceptional Wines...*

*Autumn 2003, very rainy, has allowed a good
reinstatement of the water reserves in the soils.
The Autumn rains have fallen softly and regularly,
thus helping to restore the water tables steadily.*

*Winter, cold and dry, has lasted longer, and the
opening of the buds has taken place about one
week later than for the three previous Vintages.*

*The vegetative cycle has carried on gently in the
course of Spring 2004, under a fairly mild climate,
with rare rainfalls - even rarer after April
the Mistral maintaining a quasi perfect
healthy state till the crop.*

*A hot and dry weather will prevail till August 15th,
ideal for the growth of few bunches with small
berries. The water reserves being close to shortage,
many a Vigneron has feared that the crop
would never reach its Phenolic ripeness.*

*The storm at mid August has been the Saviour.
It restored the Vignerons confidence : the water
tables being back to correct levels, the ripening
would be achieved in ideal conditions.*

*The huge differences between day and night
temperatures have helped the synthesis of the
anthocyanes responsible for the colour, and have
been a factor of an equilibrium sugar/acidity
that is obviously positive for
the global balance of the Wines.*

*The Vignerons have been able to wait till each of
their Vines had reached an optimal ripeness
an opportunity that is not so frequent : tasting the
berries would then show expressive aromas
and silky tannins, both revealing a Great Vintage...
The harvest could begin !*

*The vinifications have developed nicely. Thanks to
berries that were perfectly healthy, the colour and
the substance have been obtained by gentle ways,
with minimal interventions on the Wine.*

*The alcoholic fermentations have ended without
problem, apart from these few Cuvées that have
lingered a little because they are so high in natural
alcohol. For the most part, the malo-lactic
fermentations have occurred in our own casks,
which has helped the Wines retaining the deep
colours they had from birth.*

*Quite obviously, 2004 is an outstanding Vintage.
It is bound to become a Classic, with Wines which
will keep very long indeed, Wines which will also
give an immense Pleasure from their young age...
Wines ever produced by "Tardieu-Laurent".*

Guy-Louis

blanc *white wine*



COMMENTAIRE :

Dans la lignée de 2003 ce Guy-Louis va vous enthousiasmer par sa fraîcheur, ses notes de miel d'acacia et sa longueur en bouche digne des meilleurs vins blancs du Rhône.



AOC : Côtes-du-Rhône
TERROIR : Nord du Rhône en coteaux
CÉPAGES : Marsanne et Roussane
AGE DES VIGNES : 50 ans
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... Une
ELEVAGE : En fûts neufs Allier et fûts d'un vin
MISE : A la main avec une légère filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

AOC : Côtes-du-Rhône
TERROIR : Northern Rhône Coteaux
GRAPE VARIETIES : Marsanne and Roussanne
AGE OF THE VINES : 50 years
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : One single estate
ELEVAGE : Allier oak - new oak and one Wine casks
BOTTLING : By hand. Light filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

In line with the 2003, this Wine will raise enthusiasm, thanks to its crispness, to hints of acacia honey, and to lingering notes in the mouth worthy of the best Rhône Vins Blancs.

les blancs *white wines*

millésime2004vintage

Condrieu

blanc *white wine*



COMMENTAIRE :

Nous sommes très heureux d'avoir pu augmenter les quantités sur cette cuvée sans baisser la qualité. Le vin est égal à lui même exprimant très bien son terroir sans l'exubérance du Viognier souvent lassante au bout de quelques gorgées critiques justifiées faites par beaucoup d'amateurs de grands vins blancs.



- AOC : Condrieu
TERROIR : Saint Pierre de Boeuf
CÉPAGES : Viognier
AGE DES VIGNES : Plus de 40 ans
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... Une
ELEVAGE : Fûts neufs Allier et Tronçais
MISE : A la main avec une légère filtration
BOUTEILLE : Sommelière bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

- AOC : Condrieu
TERROIR : Saint Pierre de Bœuf
GRAPE VARIETIES : 100% Viognier
AGE OF THE VINES : Over 40 years
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : One single estate
ELEVAGE : Allier and Tronçais new casks
BOTTLING : By hand. Light filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

We are very happy and proud that we could increase the quantity made available without lessening the Quality. The Wine speaks for its Terroir, a Terroir which perfectly controls the "exuberance" usually attached to Viognier Wines, an exuberance that many Wine lovers will criticize. No lassitude here, but a refined pleasure !

les blancs *white wines*

millésime2004vintage

Châteauneuf-du-Pape



Vieilles Vignes blanc *white wine*

COMMENTAIRE :

Le 2004 ne fera pas regretter le 2003 avec qui nous avons eu un grand succès. Les vins sont plus minéraux et sont pourvus de plus d'acidité ; il faudra leur donner un peu plus de temps en cave avant de les déguster.



- AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : Galets roulés
CÉPAGES : 50% Grenache blanc, 50% Roussanne
AGE DES VIGNES : Plus de 50 ans pour les Grenache, 10 à 20 ans pour les Roussanne
DEGRÉS : 14°
SOURCES DIFFÉRENTES :... Trois
ELEVAGE : Fûts neufs et fûts d'un vin
MISE : A la main avec une très légère filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2005

- AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : Rolled pebbles
GRAPE VARIETIES : 50% Grenache blanc, 50% Roussanne.
AGE OF THE VINES : Over 50 years for Grenache, 10 to 20 years for Roussanne.
ALCOHOL : 14°
ORIGIN : Three estates
ELEVAGE : New oak and one Wine casks
BOTTLING : By hand. Very light filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2005

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

2004 won't make you regret 2003 - a Wine which has met success !
2004 displays more minéralité and crispiness. This Wine will require a longer ageing in the Cellars before showing at its best.

les blancs *white wines*

Hermitage

blanc *white wine*



COMMENTAIRE :

Encore une très grande cuvée d'Hermitage très concentrée, il faudra beaucoup de temps de cave avant de déboucher une bouteille ; les plus patients seront récompensés.

- AOC : Hermitage
- TERROIR : Beaumes, Pierrelles
- CÉPAGES : Marsanne, Roussanne
- AGE DES VIGNES : Plus de 50 ans
- DEGRÉS : 13°5
- SOURCES DIFFÉRENTES :... Une
- ELEVAGE : Fûts neufs Allier et Tronçais
- MISE : A la main avec une légère filtration
- BOUTEILLE : Sommelière bourgogne
- BOUCHON : 49/24
- DISPONIBILITÉ : Fin 2006

- AOC : Hermitage
- TERROIR : Beaumes, Pierrelles
- GRAPE VARIETIES : 95% Marsanne, 5% Roussanne
- AGE OF THE VINES : Over 50 years
- ALCOHOL : 13°5
- ORIGIN : One single estate
- ELEVAGE : Allier and Tronçais new oak casks
- BOTTLING : By hand. Light filtration
- BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
- CORKS : 49/24
- AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

One more huge Hermitage Cuvée. A lot of concentration. It will take very long in the Cellars before it is time to open a bottle... But the most patient Wine lovers will be highly rewarded.

les blancs *white wines*

millésime2004vintage

Les Becs Fins

COMMENTAIRE :

Vin très mûr et très sérieux cette année, beaucoup de fruit et de puissance mêlés à de la délicatesse, complexe et colorée, cette cuvée est revenue au plus haut niveau.

AOC : Côtes-du-Rhône Villages
TERROIR : Gard, galets roulés
CÉPAGES : Grenache, Syrah
AGE DES VIGNES : 30 à 50 ans
DEGRÉS : 14°
SOURCES DIFFÉRENTES :... Une
ELEVAGE : Cuve inox
MISE : Mécanique, sans filtration
BOUTEILLE : Bourguignonne lourde
BOUCHON : 44/24
DISPONIBILITÉ : Fin septembre 2005



AOC : Côtes-du-Rhône Villages
TERROIR : Gard, rolled pebbles
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 : End of September 2005

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

Very ripe and very serious Wine in 2004.

A lot of fruit and power, with delicacy.

Deep in colour, complex, there is a Cuvée which is back to the Top.

Côtes-du-Rhône

millésime2004vintage

Bastide de Rhodarès

COMMENTAIRE :

Un très grand millésime plein de fruit, noir,
dense et profond, possédant une certaine classe.

Un excellent rapport qualité prix.

A avoir absolument en cave.



AOC : Luberon
TERROIR : Galets roulés Commune de Cadenet
CÉPAGES : 50% Grenache, 50% Syrah
AGE DES VIGNES : Plus de 50 ans pour le Grenache
DEGRÉS : 14°
SOURCES DIFFÉRENTES :... Cave Lourmarin-Cadenet
ELEVAGE : Fûts 1 vin à 2 vins Allier
MISE : Mécanique sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bordelaise
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2006

*AOC : Luberon
TERROIR : Cadenet rolled stones, in the style of Châteauneuf du Pape
GRAPE VARIETIES : 50% Grenache, 50% Syrah
AGE OF THE VINES : Over 50 years for Grenache
ALCOHOL : 14°
ORIGIN : Lourmarin-Cadenet Cellars
ELEVAGE : One and two Wines Allier casks
BOTTLING : Mechanical. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bordelaise
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2006*

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

*Obviously, a very fine Vintage. Full of fruit, dark, dense, deep,
with a touch of Class. Excellent value for money.*

A Wine you should definitely have in your Cellars !

Luberon

millésime2004vintage

Bandol



COMMENTAIRE :

Grande année pour le Mourvèdre. Coloré, concentré mais pour le moment assez austère.

Ce Vin est de grande garde.

AOC : Bandol
TERROIR : Saint-Cyr, Le Castellet
CÉPAGES : Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 40 ans et plus
DEGRÉS : 13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... Deux
ELEVAGE : Fûts d'un vin Allier
MISE : A la main sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2006

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 : *49/24*
AVAILABILITY : *End of 2006*

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

Great Vintage for the Mourvèdre. Dark in colour, concentrated, but rather austere for the time being. Definitely a long keeping Wine.

Guy-Louis



COMMENTAIRE :

Le profil reste inchangé, le frère jumeau du 2003, avec plus d'équilibre dans la puissance, et surtout plus de fruit. Exceptionnel.



AOC : Côtes-du-Rhône
TERROIR : Rasteau, Cairanne
CÉPAGES : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 80 ans (Grenache) 50 ans (Mourvèdre) 30 ans (Syrah)
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... Trois
ELEVAGE : Fûts d'un vin et fûts neufs Tronçais
MISE : A la main sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 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 : Tronçais new oak casks, and one Wine casks
BOTTLING : By hand. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

In line with 2003, its twin brother...

With more balance in its power.

On top of that, a shining fruit. Exceptional.

les rouges *red wines*

millésime2004 *vintage*

Rasteau

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Cette appellation confirme tous les progrès qu'elle réalise toutes les années grâce à de jeunes vigneron qui travaillent beaucoup. Au plus haut niveau qualitativement, c'est peut-être le village qui exprime le mieux l'esprit du Rhône Sud. Cuvée Exceptionnelle.



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

AOC : Rasteau
 TERROIR : Blue clays and others
 GRAPE VARIETIES : 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
 AGE OF THE VINES : 80 years and over for Grenache
 ALCOHOL : 14°5
 ORIGIN : 3 estates
 ELEVAGE : Tronçais new casks and one Wine Tronçais casks
 BOTTLING : By hand. No filtration
 BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24
 AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

This Appellation confirms year after year that it is making good progress thanks to young Vignerons who work hard. At the Top, when it comes to its Quality. It could very well be the Village which speaks best for the Rhône Sud Spirit. Outstanding Cuvée.

Vacqueyras

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Grandissime cuvée pour l'appellation, elle exprime toute la puissance et la splendeur du vieux Grenache, plein, coloré, épicé et de maturité extrême.



AOC : Vacqueyras
TERROIR : Sables, argiles bleues
CÉPAGES : 85% Grenache et 15% Syrah Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 70 ans et plus pour le Grenache
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... Quatre
ELEVAGE : Fûts d'un vin, et fûts neufs Tronçais
MISE : A la main sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2006

AOC : Vacqueyras
TERROIR : Sands and blue clay
GRAPE VARIETIES : 85% Grenache, 15% Mourvèdre and Syrah
AGE OF THE VINES : 70 years and over for Grenache
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : Four estates
ELEVAGE : Tronçais new casks, and one Wine Tronçais casks
BOTTLING : By hand. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

Superlative Wine ! The whole magnificence and power of a great old Grenache Wine. Dark in colour, full-bodied, spicy, it displays an extreme ripeness.

les rouges *red wines*

millésime2004vintage

Gigondas

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Gigondas a quelquefois des difficultés à exprimer jeune les qualités d'un grand vin du Rhône car il est souvent austère. On évite sur cette cuvée toute rusticité, maturité extrême et tanins très doux donnent à ce vin une dimension supérieure et inégalée jusqu'à présent sur cette cuvée.



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 : .. Cinq
 ELEVAGE : Fûts d'un vin et fûts neufs Tronçais
 MISE : A la main, sans filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24
 DISPONIBILITÉ : Fin 2006

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

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

Gigondas can be difficult to appreciate as a Great Rhône Wine in its young age, as it is often austere. This Cuvée avoids harshness and oversimplification. An extreme ripeness and very mild tannins give this Wine a superior dimension - never reached before with this Cuvée.

Châteauneuf-du-Pape



COMMENTAIRE :

Toujours avec le souci de réduire l'écart qualitatif entre cette cuvée et la vieille vigne, l'assemblage cette année est quasi parfait, ce vin va vous étonner...

AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, Le Grès, Courthezon
CÉPAGES : 80% Grenache, Syrah et Mourvèdre
AGE DES VIGNES : 50 ans
DEGRÉS : 14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :... Quatre
ELEVAGE : Fûts Allier sélection neufs et un vin
MISE : A la main sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2006

AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, le Grès d'Orange, Courthezon
GRAPE VARIETIES : 80% Grenache, Syrah and Mourvèdre
AGE OF THE VINES : 50 years
ALCOHOL : 14°5
ORIGIN : Four estates
ELEVAGE : A selection of Allier new and one Wine casks
BOTTLING : By hand. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

We always have in mind to limit the gap between this Cuvée and the Old Vines Cuvée. In 2004, the assemblage is close to perfect : this Wine will astound you...

les rouges *red wines*

millésime2004*vintage*

Châteauneuf-du-Pape

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

Un vin exceptionnel, un 2003 avec plus d'équilibre, un millésime de grande garde. A sortir dans 10 ans sur une bécasse pour faire plaisir à son meilleur ami.



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

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

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

*An extraordinary Wine, a 2003 with a greater balance.
A Wine to be cellared. To be enjoyed in ten years time
on a woodcock with your very best friend !*

Châteauneuf-du-Pape

Cuvée spéciale



COMMENTAIRE :

Toujours avec une partie de raisin entier non éraflé, cette cuvée est élevée de façon classique en fûts 1 et 2 vins. Très prometteur, d'un fruité exceptionnel, cette cuvée mérite tous les éloges au niveau des plus grands.



AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, Font du loup
et Gardioles
CÉPAGES : Grenache
AGE DES VIGNES : Plus de 80 ans
DEGRÉS : 15°
SOURCES DIFFÉRENTES :.. Trois
ELEVAGE : Fûts d'un à deux vins sélection Allier
MISE : A la main sans filtration
BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
BOUCHON : 49/24
DISPONIBILITÉ : Fin 2006

AOC : Châteauneuf-du-Pape
TERROIR : La Crau, Font du loup, and Gardioles
GRAPE VARIETIES : 100% Grenache
AGE OF THE VINES : Over 80 years
ALCOHOL : 15°
ORIGIN : Three estates
ELEVAGE : One and two Wines selection of Allier casks
BOTTLING : By hand. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

As always, entire, not destemmed, berries for a part. This Cuvée goes through a classical élevage, in one and two years casks. Quite promising. Outstanding fruit. This Cuvée deserves all the praise, as it ranks amongst the very best...

les rouges *red wines*

millésime2004vintage

Crozes-Hermitage

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

La cuvée est maintenant au point. Avec une minéralité qui fait souvent défaut aux "Crozes-Hermitage", ce vin est un modèle de Rhône Nord.

Une référence dans cette appellation.



AOC : Crozes Hermitage

TERROIR : Coteaux Larnage

CÉPAGES : Syrah

AGE DES VIGNES : Plus de 60 ans

DEGRÉS : 13°5

SOURCES DIFFÉRENTES :... Une

ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais

MISE : A la main sans filtration

BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne

BOUCHON : 49/24

DISPONIBILITÉ : Fin 2006

AOC : Crozes-Hermitage

TERROIR : Larnage Coteaux

GRAPE VARIETIES : 100% Syrah

AGE OF THE VINES : Over 60 years

ALCOHOL : 13°5

ORIGIN : One estate

ELEVAGE : Tronçais new casks

BOTTLING : By hand. No filtration

BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne

CORKS : 49/24

AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

The Cuvée now shows at its best. With that kind of minéralité that most Crozes-Hermitage don't have, this Crozes-Hermitage is a model of Rhône Nord Wine. A reference in this Appellation.

Cornas

Coteaux



COMMENTAIRE :

Plus sur le fruit, cette cuvée aura le mérite de se déguster plus jeune mais ravira également les amateurs qui la laisseront vieillir en cave 8 à 10 ans avant de la déguster sur un civet de sanglier.

- AOC : Cornas
- TERROIR : Chaillot
- CÉPAGES : Syrah et Petite Syrah
- AGE DES VIGNES : 60 ans et plus
- DEGRÉS : 13°5
- SOURCES DIFFÉRENTES :.. Une
- ELEVAGE : Fûts neufs Tronçais
- MISE : A la main sans filtration
- BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
- BOUCHON : 49/24
- DISPONIBILITÉ : Fin 2006

- AOC : Cornas
- TERROIR : Chaillot
- GRAPE VARIETIES : 100% Syrah and Petite Syrah
- AGE OF THE VINES : 60 years and over
- ALCOHOL : 13°5
- ORIGIN : One estate
- ELEVAGE : Tronçais new casks
- BOTTLING : By hand. No filtration
- BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
- CORKS : 49/24
- AVAILABILITY : End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

This Cuvée gives room to the fruit. You will enjoy it at an earlier stage, but the Wine lovers who will keep it for 8 to 10 years will be highly rewarded, especially if they drink it on a civet de sanglier !

Cornas

Vieilles Vignes



COMMENTAIRE :

La cuvée fétiche de la maison mais minuscule (8 pièces). Le vin est très typé Cornas avec des tanins plus apparents et pas encore domptés par l'élevage, très coloré, il impressionne par sa personnalité marquée par une concentration hors norme pour le millésime.



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

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

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

The tiny " mascot Cuvée" of the Maison - 8 casks.
Most typical Cornas, with most obvious tannins that the élevage has not tamed yet. Very dark in colour. Characterized by a non-standarconcentration, its Personality impresses.

Côte-Rôtie



COMMENTAIRE :

Très coloré, on revient sur un vin plus typé autant en bouche qu'au nez, la violette et la réglisse dominant et la fin de bouche impressionne de part sa minéralité (mine de crayon).

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

AOC :	Côte-Rôtie
TERROIR :	Landonne, Moulin, Vaillère, Chavaroche
GRAPE VARIETIES :	100% Syrah and Petite Syrah
AGE OF THE VINES :	50 years and over
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	Two estates
ELEVAGE :	Tronçais new casks
BOTTLING :	By hand. No filtration
BOTTLE :	Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24
AVAILABILITY :	End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

Very coloured, we are back to a most typical Style of Côte-Rôtie both on the nose and in the mouth. Violet and liquorice are dominant. The aftertaste impresses by an intense minéralité - mine de crayon.

Hermitage



COMMENTAIRE :

Plus classique et plus minéral que 2003 mais moins concentré, ce vin impressionne par son fruité, d'un équilibre parfait ce vin ravira les amateurs de grand Hermitage.



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

*AOC : Hermitage
TERROIR : Beaumes, Diognières, Greffieux
GRAPE VARIETIES : 100% Syrah and Petite Syrah
AGE OF THE VINES : 50 years and over
ALCOHOL : 13°5
ORIGIN : Two estates
ELEVAGE : Tronçais new casks
BOTTLING : By hand. No filtration
BOTTLE : Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24
AVAILABILITY : End of 2006*

TASTING NOTES, JANUARY 2005 :

*More classical and more mineral than 2003, while not so dense.
This Wine shines thanks to its fruit and to a perfect balance which
will delight the Great Hermitage lovers.*

les rouges *red wines*

millésime2004vintage



TARDIEU
LAURENT

Les Grandes Bastides - 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