



millésime **2005** *vintage*

Tardieu-Laurent



Lourmarin, village au cœur du Luberon...

*Lourmarin, village in the heart of Luberon...*



qui accueille la Cave "Tardieu-Laurent".

*which accommodates "Tardieu-Laurent" Cellars.*



Le chai abrite deux Millésimes - 800 fûts...

*The Cellars shelter two Vintages - 800 casks...*

10 ans d'écoute, d'observations, d'émotions, de Vins qui disent leur millésime, pour l'honneur et le bonheur de servir une Terre qui est notre vie, des Terroirs qui sont notre Passion.

*10 years of listening, of observations, of emotions, of Wines that speak of their vintage for the honour and happiness to serve a Land which is our life, Terroirs which are our Passion.*



C'est toute une Equipe qui veille au suivi des Vins.

*It is a whole Team that sees to the follow-up of the Wines.*



## Troisième année de sécheresse... et une Qualité encore plus étonnante !

La période de repos végétatif 2004 - 2005 a été marquée par une sécheresse extrême, qui laissait augurer de sérieux problèmes pour la période estivale : depuis plus d'un siècle, jamais on n'avait enregistré de pluviométrie aussi faible sur les mois de janvier à mars...

Le mois d'avril, en revanche, a bénéficié de pluies abondantes qui ont heureusement compensé - en partie - ce déficit pluviométrique. A la fin du printemps, les nappes phréatiques, bien que très basses, étaient revenues à des niveaux moins préoccupants.

L'été, chaud mais sans températures excessives, a entraîné une maturation régulière et saine des

Rhône, ont favorisé la fin de la maturation.

La faible charge de raisins, et l'état sanitaire parfait jusqu'alors, ont permis, dans les meilleurs Terroirs, de préserver les baies de toute altération.

Les vinifications pouvaient donc débuter à partir d'une matière première remarquable, libérant rapidement couleurs, tanins, arômes...

**Les Vins Blancs, Nord et Sud.**  
Maturité et état sanitaire parfaits.

Les fermentations en fûts se sont bien déroulées.

Les Vins sont déjà aromatiques, et offrent une belle fraîcheur.

## m i l l é s i m e

raisins. Il laissait déjà entrevoir un Millésime remarquable, avec des concentrations en tanins et en anthocyanes - couleur - rarement atteintes, notamment sur le cépage Grenache.

Autre point remarquable, l'absence de canicule a permis de conserver un maximum d'arômes et de fraîcheur.

Toutefois, un Mistral très généreux, et donc un temps très sec, ont à nouveau posé la question de l'approvisionnement en eau, ce qui a soulevé l'inquiétude des vignerons.

Les pluies de la fin août, au nord de la Vallée du Rhône, du début septembre, au sud de la Vallée du

Plus encore, ils sont parfaitement représentatifs de leurs Terroirs...  
Merci, Mère Nature !

**Les Vins Rouges du Nord.**  
Très grande couleur, tanins soyeux.

Beaucoup de race et de typicité.  
Très Grand Millésime.

**Les Vins Rouges du Sud.**  
Indice tannique phénoménal.  
Couleur noire. Concentration extrême.

Des Vins qui doivent être élevés attentivement - ils en ont un besoin essentiel pour offrir le meilleur d'eux-mêmes.

Assurément, de très grande garde...

## *Third year of drought in succession... and an even more astonishing Quality !*

*The period of vegetative rest 2004 - 2005 was marked by an extreme drought, which let forecast serious problems for the Summer period : for over one century, never had been recorded so low levels of rain from January to March...*

*April, on the other hand, benefited from abundant rains which fortunately compensated - partly - this water deficit. With the end of spring, the water tables, although very low, had returned to less alarming levels.*

*Summer, hot but without excessive temperatures, facilitated a regular and healthy maturing of the grapes.*

*Vallée du Rhône, at the beginning of September, in the southern part of the Vallée du Rhône, supported the end of the maturing process.*

*The low grape load, and the perfect healthy state hitherto, helped, in the best Terroirs, to preserve the grapes from any deterioration.*

*The vinifications could thus begin from a remarkable harvest, quickly releasing colours, tannins, flavours...*

### *White Wines, North and South.*

*Perfectly healthy and ripe. The cask fermentations proceeded well. The Wines are already aromatic, and display a beautiful freshness. Even more, each of them is the*

## *2 0 0 5 v i n t a g e*

*It already let foresee a remarkable Vintage, with concentrations in tannins and in anthocyanes - colour - seldom reached, in particular on Grenache.*

*Another remarkable point, the absence of heat wave allowed preserving a maximum of flavours and of freshness.*

*However, a most generous Mistral, and therefore a very dry weather, again raised the question of water supplies, which generated concern amongst the vine growers. Fortunately, rains at the end of August, in the northern part of the*

*perfect Image of its Terroir...*

*Thank you, Mother Nature !*

### *Red Wines of North.*

*Deepest colour, silky tannins.*

*A lot of Style and typicité. Very Great Vintage.*

### *Red Wines of the South.*

*Phenomenal concentration of tannins.*

*Dark colour. Extreme concentration.*

*Wines that must be attentively élevés - it is essential to have them show at their best.*

*Undoubtedly, very long keeping...*



## blancs *white wines*

Guy Louis	3
Condrieu	4
Chateauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	5
Hermitage	6
Saint-Péray Vieilles Vignes	7

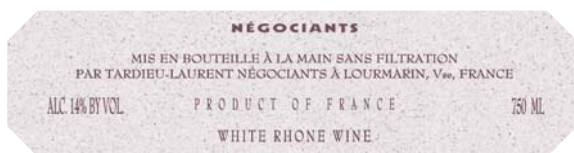
## rouges *red wines*

Becs fins	9
Bastide de Rhodarès	10
Bandol	11
Guy Louis	12
Rasteau Vieilles Vignes	13
Vacqueyras Vieilles Vignes	14
Gigondas Vieilles Vignes	15
Chateauneuf-du-Pape	16
Chateauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	17
Chateauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale	20
Crozes-Hermitage Vieilles Vignes	21
Saint-Joseph Vieilles Vignes	22
Cornas Coteaux	23
Cornas Vieilles Vignes	24
Côte-Rôtie	25
Hermitage	26

AOC : ..... Côtes-du-Rhône  
 TERROIR : ..... Northern and southern Rhône  
 GRAPE VARIETIES : ..... 80% Marsanne and Roussanne, 20% Grenache  
 AGE OF THE VINES : ..... 40-50 years Marsanne, and very old Grenache  
 ALCOHOL : ..... 13°5  
 ORIGIN : ..... Two different estates  
 ELEVAGE : ..... Allier new oak and one Wine casks  
 BOTTLING : ..... By hand. Light filtration  
 BOTTLE : ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
 CORKS : ..... 49/24  
 AVAILABILITY : ..... End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

The very old Grenache will add a little more opulence to this Cuvée.  
 Yet, it will retain its crispiness, and will stay in line with  
 the preceding Vintages.

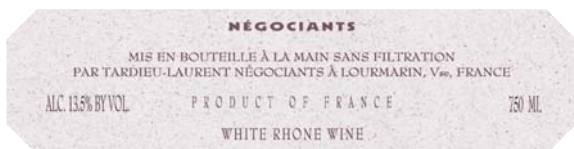


## Guy-Louis blanc *white wine*

COMMENTAIRE :

Le complément de Grenache très vieux va donner un peu plus d'opulence à cette cuvée sans perdre de fraîcheur. Toujours dans la même lignée que le Millésime précédent.

AOC : ..... Côtes-du-Rhône  
 TERROIR : ..... Nord et sud du Rhône  
 CÉPAGES : ..... 80% Marsanne, Roussane, 20% Grenache  
 AGE DES VIGNES : ..... Très vieille sur le Grenache – 40 à 50 ans Marsanne  
 DEGRÉS : ..... 13,5°  
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 2  
 ELEVAGE : ..... En fûts neufs Allier et fût d'un vin  
 MISE : ..... A la main avec une légère filtration  
 BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
 BOUCHON : ..... 49/24  
 DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2006



# Condrieu

blanc *white wine*

COMMENTAIRE :

Vin fin, raffiné, moins puissant que les millésimes précédents, plus frais et minéral.

Un apport d'une autre petite cuvée va lui donner un peu plus de complexité.

AOC : ..... Condrieu  
TERROIR : ..... Saint Pierre de Bœuf et lieu dit de Mève  
CÉPAGES : ..... Viognier  
AGE DES VIGNES : ..... 40 ans et plus  
DEGRÉS : ..... 13,5°  
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2  
ELEVAGE : ..... Fûts neufs Allier et Tronçais  
MISE : ..... A la main avec légère filtration  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2006

*AOC : ..... Condrieu  
TERROIR : ..... Saint Pierre de Bœuf and Mève  
GRAPE VARIETIES : ..... 100% Viognier  
AGE OF THE VINES : ..... 40 years and over  
ALCOHOL : ..... 13°5  
ORIGIN : ..... Two different estates  
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 2006 :*

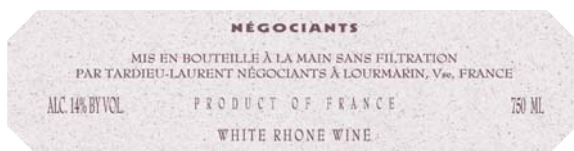
*Fine, refined. Less powerful than beforehand, for the benefit of freshness and minerality.*

*A new - small - Cuvée adds complexity to the Wine.*

AOC : ..... Châteauneuf-du-Pape  
 TERROIR : ..... Rolled pebbles and sand  
 GRAPE VARIETIES : ..... 50% Grenache blanc, 50% Roussanne  
 AGE OF THE VINES : ..... Over 50 years Grenache, 10 to 20 years Roussanne  
 ALCOHOL : ..... 14°  
 ORIGIN : ..... Three different estates  
 ELEVAGE : ..... Allier and Tronçais new oak and one Wine casks  
 BOTTLING : ..... By hand. Light filtration  
 BOTTLE : ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
 CORKS : ..... 49/24  
 AVAILABILITY : ..... End of 2006

*TASTING NOTES, JANUARY 2006 :*

*We are very proud of this Cuvée. Here, the Wine is formidable.  
 No excess, a superb balance. Very fragrant, with complex aromas.  
 Spicy. Hints of fennel and aneth. A keeping Wine.*



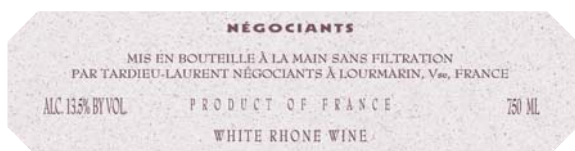
# Châteauneuf-du-Pape

Vieilles Vignes  
 blanc *white wine*

COMMENTAIRE :

Nous sommes très fiers de cette cuvée, et cette année le vin est formidable, aucun excès, très aromatique, arômes complexes, d'épices, de fenouil et d'aneth. Vin de garde.

AOC : ..... Châteauneuf-du-Pape  
 TERROIR : ..... Galets roulés et sable  
 CÉPAGES : ..... 50% Grenache blanc 50% Roussane  
 AGE DES VIGNES : ..... 50 ans et plus Grenache - 10 à 20 ans Roussanne  
 DEGRÉS : ..... 14°  
 SOURCES DIFFÉRENTES :... 3  
 ELEVAGE : ..... Fûts neufs et fût d'un vin Allier et Tronçais  
 MISE : ..... A la main avec une légère filtration  
 BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
 BOUCHON : ..... 49/24  
 DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2006



# Hermitage

blanc *white wine*

## COMMENTAIRE :

Très grand millésime donnant un vin concentré que seul l'élevage et le passage obligatoire en cave pourront révéler l'excellence de ce grand terroir. Vin de grande garde.

AOC : ..... Hermitage  
TERROIR : ..... Beaumes et Pierelles  
CÉPAGES : ..... Marsanne et Roussane  
AGE DES VIGNES : ..... 50 ans et plus  
DEGRÉS : ..... 13,5°  
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1  
ELEVAGE : ..... Fûts neufs Allier et Tronçais  
MISE : ..... A la main avec une légère filtration  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2007

*AOC : ..... Hermitage*  
*TERROIR : ..... Beaumes, Pierelles*  
*GRAPE VARIETIES : ..... Marsanne and Roussanne*  
*AGE OF THE VINES : ..... 50 years and over*  
*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 2007*

## *TASTING NOTES, JANUARY 2006 :*

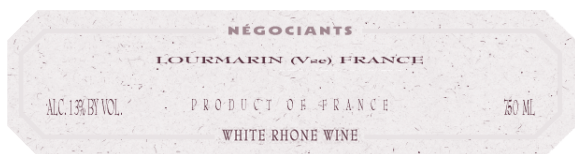
*Huge Vintage. Concentrated Wine.*

*It will demand élevage and Cellaring to reveal the excellence of its Terroir. Long keeping, obviously.*

AOC : ..... Saint-Péray  
 TERROIR : ..... La Côte  
 GRAPE VARIETIES : ..... 50% Roussanne and 50% Marsanne  
 AGE OF THE VINES : ..... 100 years Marsanne, 35 years Roussanne  
 ALCOHOL : ..... 13°5  
 ORIGIN : ..... One single estate  
 ELEVAGE : ..... Allier and Tronçais new oak and one Wine casks  
 BOTTLING : ..... By hand. Light filtration  
 BOTTLE : ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
 CORKS : ..... 49/24  
 AVAILABILITY : ..... End of 2006

TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

The come back of this Cuvée in a Great Vintage, with even older Vines : long underrated Appellation, it is coming back to light and attracts Terroirs Wine Lovers and consumers alike.  
 Keeping Wine, complex, powerful, long on the palate.



# Saint-Péray

Vieilles Vignes  
 blanc *white wine*

COMMENTAIRE :

Retour de cette cuvée dans un grand Millésime avec des vignes encore plus vieilles. Appellation longtemps sous estimée, elle revient de loin et semble retrouver grâce aux yeux des consommateurs et amateurs de vin de terroir. Vin de garde, complexe, long et puissant.

AOC : ..... Saint-Péray  
 TERROIR : ..... La côte  
 CÉPAGES : ..... 50% Roussane et 50% Marsanne  
 AGE DES VIGNES : ..... 100 ans Marsanne et 35 ans Roussane  
 DEGRÉS : ..... 13,5°  
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1  
 ELEVAGE : ..... Fûts neufs et fût d'un vin Allier et Tronçais  
 MISE : ..... A la main avec une légère filtration  
 BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
 BOUCHON : ..... 49/24  
 DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2006



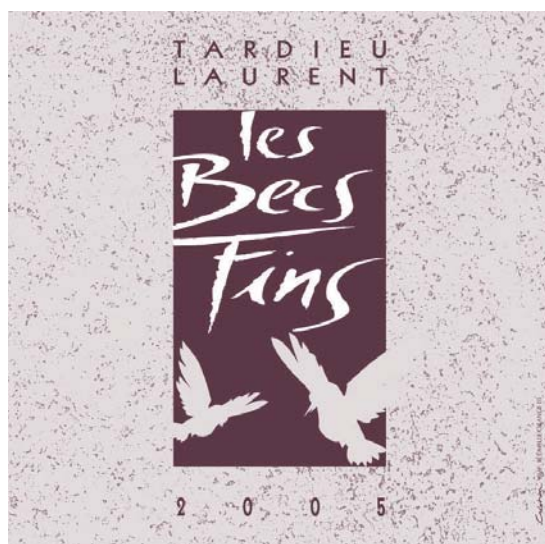
les rouges *red wines*



**AOC :** ..... Côtes-du-Rhône Villages  
**TERROIR :** ..... Gard, rolled pebbles on red soils  
**GRAPE VARIETIES :** ..... 50% Grenache and 50% Syrah  
**AGE OF THE VINES :** ..... 25 to 50 years  
**ALCOHOL :** ..... 14°  
**ORIGIN :** ..... One single estate  
**ELEVAGE :** ..... Stainless steel vat  
**BOTTLING :** ..... Mechanical. No filtration  
**BOTTLE :** ..... Heavy Bourgogne  
**CORKS :** ..... 44/24  
**AVAILABILITY :** ..... October 2006

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

*Fruit hides behind the still austere density of the Wine.  
 Unusual concentration.  
 It will take some time in the bottle before the Wine reveals  
 its enormous potential.*

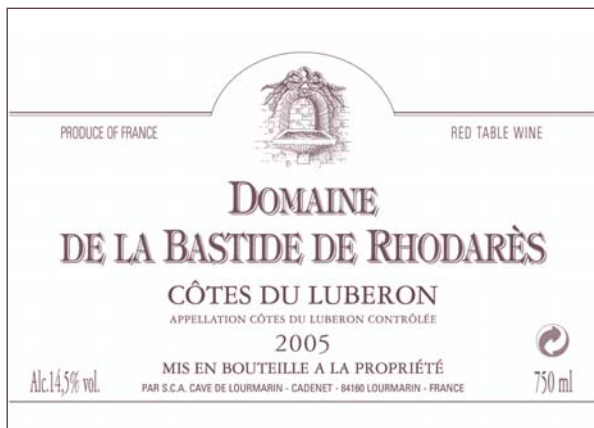


## Les Becs Fins

**COMMENTAIRE :**

Le fruit se cache derrière la densité encore austère du vin. De concentration inhabituelle, il lui faudra un peu de bouteille afin de dévoiler son énorme potentiel.

**AOC :** ..... Côtes-du Rhône-Villages  
**TERROIR :** ..... Gard, galets roulés sur terre rouge  
**CÉPAGES :** ..... 50% Grenache 50% Syrah  
**AGE DES VIGNES :** ..... 25 à 50 ans  
**DEGRÉS :** ..... 14°  
**SOURCES DIFFÉRENTES :..** 1  
**ELEVAGE :** ..... Cuve inox  
**MISE :** ..... Mécanique sans filtration  
**BOUTEILLE :** ..... Bourgogne lourde  
**BOUCHON :** ..... 44/24  
**DISPONIBILITÉ :** ..... Octobre 2006



# Bastide de Rhodarès

## COMMENTAIRE :

Ressemblant en tous points au 2004 avec un peu plus de concentration, ce vin de garde aux atouts de grands crus est d'un formidable rapport/qualité prix.

AOC :	Luberon
TERROIR :	Galets roulés, commune de Cadenet
CÉPAGES :	50% Grenache et 50% Syrah
AGE DES VIGNES :	Plus de 50 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	1
ELEVAGE :	Fûts neufs Allier. Fût vieux (1 et 2 vin)
MISE :	Mécanique sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bordelaise
BOUCHON :	49/24
DISPONIBILITÉ :	Fin 2007

AOC :	Luberon
TERROIR :	Cadenet rolled stones
GRAPE VARIETIES :	50% Grenache, 50% Syrah
AGE OF THE VINES :	Over 50 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	One single estate
ELEVAGE :	Allier new oak, plus one and two Wines casks
BOTTLING :	Mechanical. No filtration
BOTTLE :	Sommelier Bordelaise
CORKS :	49/24
AVAILABILITY :	End of 2007

## TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

Very close in Style to the 2004. A trifle more concentration.  
This keeping Wine has assets of a Grand Cru - with an incredible value for money.

**AOC :** ..... Bandol  
**TERROIR :** ..... Le Castellet  
**GRAPE VARIETIES :** ..... 100% Mourvèdre  
**AGE OF THE VINES :** ..... 40 years and over  
**ALCOHOL :** ..... 13°5  
**ORIGIN :** ..... One single estate  
**ELEVAGE :** ..... Allier one Wine casks  
**BOTTLING :** ..... No fining. No filtration  
**BOTTLE :** ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
**CORKS :** ..... 49/24  
**AVAILABILITY :** ..... End of 2007

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

*One more Great Vintage for Mourvèdre. Rich, with complex and heavy aromas. A Wine to keep : cellaring is compulsory for a Wine that will delight the connoisseur Wine lover.*

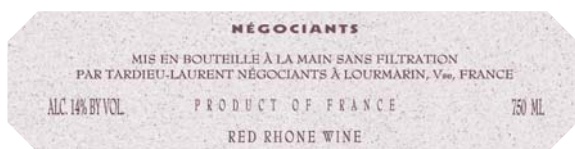


## Bandol

**COMMENTAIRE :**

Encore un grand Millésime pour le Mourvèdre.  
 Vin riche aux arômes complexes et lourds.  
 Vin de grande garde. Passage en cave obligatoire pour ce vin d'amateur.

**AOC :** ..... Bandol  
**TERROIR :** ..... Le Castellet  
**CÉPAGES :** ..... Mourvèdre  
**AGE DES VIGNES :** ..... 40 ans et plus  
**DEGRÉS :** ..... 13,5°  
**SOURCES DIFFÉRENTES :..** 1  
**ELEVAGE :** ..... Fût d'un vin Allier  
**MISE :** ..... Sans collage ni filtration  
**BOUTEILLE :** ..... Sommelière Bourgogne  
**BOUCHON :** ..... 49/24  
**DISPONIBILITÉ :** ..... Fin 2007



# Guy-Louis

## COMMENTAIRE :

Séducteur, fruit croquant, très bien bâti, de la matière, très juteux, de garde.

<b>AOC :</b> .....	Côtes-du-Rhône
<b>TERROIR :</b> .....	Rasteau et Cairanne
<b>CÉPAGES :</b> .....	50% Grenache et 50% Syrah
<b>AGE DES VIGNES :</b> .....	80 ans Grenache et 30 Syrah
<b>DEGRÉS :</b> .....	14°
<b>SOURCES DIFFÉRENTES :..</b>	3
<b>ELEVAGE :</b> .....	Fût d'un vin et fût neuf Tronçais
<b>MISE :</b> .....	Sans collage ni filtration
<b>BOUTEILLE :</b> .....	Sommelière Bourgogne
<b>BOUCHON :</b> .....	49/24 1er Naturel
<b>DISPONIBILITÉ :</b> .....	Fin 2007

<b>AOC :</b> .....	Côtes-du-Rhône
<b>TERROIR :</b> .....	Rasteau and Cairanne
<b>GRAPE VARIETIES :</b> .....	50% Grenache and 50% Syrah
<b>AGE OF THE VINES :</b> .....	80 years and 30 years.
<b>ALCOHOL :</b> .....	14°
<b>ORIGIN :</b> .....	Three different estates
<b>ELEVAGE :</b> .....	Tronçais new oak and one Wine casks
<b>BOTTLING :</b> .....	No fining. No filtration
<b>BOTTLE :</b> .....	Heavy Sommelier Bourgogne
<b>CORKS :</b> .....	49/24 - Natural 1er
<b>AVAILABILITY :</b> .....	End of 2007

## TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

Attractive, fresh, crunchy, fruit. Well built.  
Fleshy, very juicy. A Wine that will age well.

**AOC :** ..... Rasteau  
**TERROIR :** ..... Blue clays for the most part  
**GRAPE VARIETIES :** ..... 80% Grenache and 20% Syrah  
**AGE OF THE VINES :** ..... 60 to 80 years Grenache  
**ALCOHOL :** ..... 14°  
**ORIGIN :** ..... Three different estates  
**ELEVAGE :** ..... Tronçais and Allier new oak and one Wine casks  
**BOTTLING :** ..... No fining. No filtration  
**BOTTLE :** ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
**CORKS :** ..... 49/24  
**AVAILABILITY :** ..... End of 2007

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

Rich and creamy. Finely tannic at the end.  
 Beautiful and dense matière, with olive and Garrigue hints.



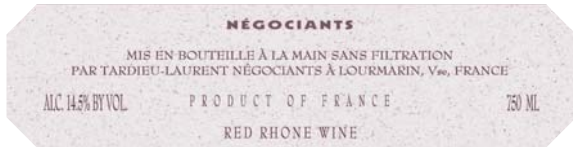
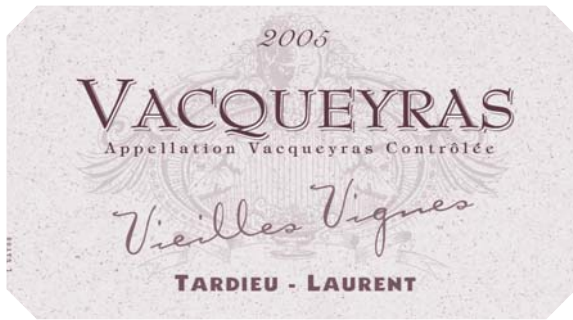
## Rasteau

### Vieilles Vignes

**COMMENTAIRE :**

Riche et onctueux au départ, finale légèrement tannique, belle matière dense avec des notes d'olives et de garrigue.

**AOC :** ..... Rasteau  
**TERROIR :** ..... Argiles bleues principalement  
**CÉPAGES :** ..... Grenache 80% et Syrah 20%  
**AGE DES VIGNES :** ..... 60 à 80 ans pour le Grenache  
**DEGRÉS :** ..... 14°  
**SOURCES DIFFÉRENTES :..** 3  
**ELEVAGE :** ..... Fûts neufs et fût d'un vin (Tronçais et Allier)  
**MISE :** ..... Sans collage ni filtration  
**BOUTEILLE :** ..... Sommelière Bourgogne  
**BOUCHON :** ..... 49/24  
**DISPONIBILITÉ :** ..... Fin 2007



# Vacqueyras

---

## Vieilles Vignes

### COMMENTAIRE :

Un Vacqueyras de belle constitution qui vieillira merveilleusement bien. Soyeux avec une texture de tanin à l'ancienne. Finale ferme.

AOC :	Vacqueyras
TERROIR :	La Ponce
CÉPAGES :	Grenache 85% et Syrah 15%
AGE DES VIGNES :	100 ans pour le Grenache
DEGRÉS :	14,5°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	3
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un vin (Tronçais)
MISE :	Sans collage ni filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24
DISPONIBILITÉ :	Fin 2007

AOC :	Vacqueyras
TERROIR :	La Ponce
GRAPE VARIETIES :	85% Grenache, 15% Syrah
AGE OF THE VINES :	100 years Grenache
ALCOHOL :	14°5
ORIGIN :	Three different estates
ELEVAGE :	Tronçais new oak and one Wine casks
BOTTLING :	No fining. No filtration
BOTTLE :	Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24
AVAILABILITY :	End of 2007

### TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

A strongly built Vacqueyras that will age beautifully.  
Silky, with a texture of tannins "the ancient way". Firm finish.

**AOC :** ..... Gigondas  
**TERROIR :** ..... Les Dentelles, les Garrigues, le Cayron  
**GRAPE VARIETIES :** ..... 80% Grenache, 20% Syrah and Mourvèdre  
**AGE OF THE VINES :** ..... 60 to 70 years Grenache  
**ALCOHOL :** ..... 14°5  
**ORIGIN :** ..... Four different estates  
**ELEVAGE :** ..... Tronçais and Allier new oak and one Wine casks  
**BOTTLING :** ..... No fining. No filtration  
**BOTTLE :** ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
**CORKS :** ..... 49/24  
**AVAILABILITY :** ..... End of 2007

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

*Weight and structure for this Gigondas. Strongly built.  
 Black colour. Red fruit and Provence herbs on the nose.  
 Long keeping.*



# Gigondas

## Vieilles Vignes

**COMMENTAIRE :**

Beaucoup de constitution et de matière pour ce Gigondas. Solidement bâti, couleur noire, nez fruit rouge et d'herbes de Provence. Grande garde.

**AOC :** ..... Gigondas  
**TERROIR :** ..... Les dentelles, les Garrigues, le Cayron  
**CÉPAGES :** ..... 80 % Grenache, Syrah Mourvèdre  
**AGE DES VIGNES :** ..... 60 à 70 ans pour le Grenache  
**DEGRÉS :** ..... 14,5°  
**SOURCES DIFFÉRENTES :..** 4  
**ELEVAGE :** ..... Fûts neufs et fût d'un vin (Allier et Tronçais)  
**MISE :** ..... Sans collage ni filtration  
**BOUTEILLE :** ..... Sommelière Bourgogne  
**BOUCHON :** ..... 49/24  
**DISPONIBILITÉ :** ..... Fin 2007



# Châteauneuf-du-Pape

## COMMENTAIRE :

Suave, avec un joli gras, bouche longiligne, gourmande avec un fruit chaleureux et mûr.



<b>AOC :</b> .....	Châteauneuf-du-Pape
<b>TERROIR :</b> .....	La Crau, Courthézon, le Grès, Vaudieu
<b>CÉPAGES :</b> .....	90% Grenache, 10% Syrah
<b>AGE DES VIGNES :</b> .....	Très vieux Grenache 60 à 80 ans
<b>DEGRÉS :</b> .....	14°
<b>SOURCES DIFFÉRENTES :..</b>	4
<b>ELEVAGE :</b> .....	Fût d'un vin (Tronçais)
<b>MISE :</b> .....	Sans collage ni filtration
<b>BOUTEILLE :</b> .....	Sommelière Bourgogne
<b>BOUCHON :</b> .....	49/24
<b>DISPONIBILITÉ :</b> .....	Fin 2007

<b>AOC :</b> .....	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>
<b>TERROIR :</b> .....	<i>La Crau, Courthézon, le Grès, Vaudieu</i>
<b>GRAPE VARIETIES :</b> .....	<i>90% Grenache and 10% Syrah</i>
<b>AGE OF THE VINES :</b> .....	<i>60 to 80 years Grenache</i>
<b>ALCOHOL :</b> .....	<i>14°</i>
<b>ORIGIN :</b> .....	<i>Four different estates</i>
<b>ELEVAGE :</b> .....	<i>Tronçais one Wine casks</i>
<b>BOTTLING :</b> .....	<i>No fining. No filtration</i>
<b>BOTTLE :</b> .....	<i>Heavy Sommelier Bourgogne</i>
<b>CORKS :</b> .....	<i>49/24</i>
<b>AVAILABILITY :</b> .....	<i>End of 2007</i>

## *TASTING NOTES, JANUARY 2006 :*

*Sweet, finely fat. Firm structure in the mouth.*

*"Greedy" on a warm and ripe fruit...*

**AOC :** ..... Châteauneuf-du-Pape  
**TERROIR :** ..... La Crau, le Grès d'Orange  
**GRAPE VARIETIES :** ..... 90% Grenache, 10% Syrah and Mourvèdre  
**AGE OF THE VINES :** ..... 70 to 100 years  
**ALCOHOL :** ..... 14°5  
**ORIGIN :** ..... Four different estates  
**ELEVAGE :** ..... Tronçais new oak and one Wine casks  
**BOTTLING :** ..... No fining. No filtration  
**BOTTLE :** ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
**CORKS :** ..... 49/24  
**AVAILABILITY :** ..... End of 2007

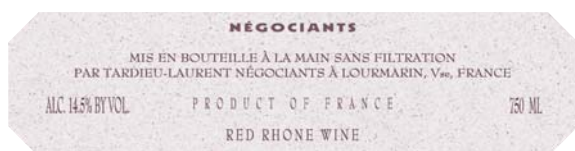
**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

Very rich, with scents of spices and laurel. Dense texture.  
 Magnificent long finish.



# Châteauneuf-du-Pape

## Vieilles Vignes



**COMMENTAIRE :**

Très riche avec des arômes d'épices et de laurier.  
 Grande texture. Finale longue et magnifique.

**AOC :** ..... Châteauneuf-du-Pape  
**TERROIR :** ..... La Crau - le Grés d'Orange  
**CÉPAGES :** ..... 90% Grenache - 10% Syrah et Mourvèdre  
**AGE DES VIGNES :** ..... 70 à 100 ans  
**DEGRÉS :** ..... 14,5°  
**SOURCES DIFFÉRENTES :..** 4  
**ELEVAGE :** ..... Fûts d'un vin et fûts neuf (Tronçais)  
**MISE :** ..... Sans collage ni filtration  
**BOUTEILLE :** ..... Sommelière Bourgogne  
**BOUCHON :** ..... 49/24  
**DISPONIBILITÉ :** ..... Fin 2007

Nous avons beaucoup travaillé sur cette Appellation depuis trois années, et nous avons acquis la conviction que nous pourrions présenter, Millésime après Millésime, un Vin capable de s'imposer au plus haut niveau.

A cette conviction, des raisons objectives.

La Maison "Tardieu-Laurent" est désormais en relation suivie et confiante avec les meilleurs Domaines - une quarantaine au total - situés sur les meilleurs Terroirs, des Terroirs valorisés par de très vieilles vignes. Nous avons un gros potentiel sur "La Crau", un des meilleurs Terroirs de Bédarrides.

Notre approche de l'élevage s'est encore affinée : nous sommes au plus près du raisin et du Terroir, qui trouvent à s'exprimer plus vite, et plus librement.

Dès que le Temps de la mise en bouteille est venu, le Vin peut être apprécié sous toutes ses facettes.

L'incomparable qualité de Merrains exceptionnels - originaires pour la plupart de la Forêt de Tronçais - ajoute à la finesse de l'élevage.

Un mot, enfin, sur le Millésime 2005 : dès le mois de Septembre, il était clair pour tous que l'année serait exceptionnelle.

Tous, nous avons donc travaillé avec enthousiasme à tirer la quintessence de ce

## "Tardieu-Laurent" et le Châteauneuf-du-Pape

Et aussi sur d'autres Terroirs exceptionnels, tels que les Gardioles et Vaudieu - le Terroir de Rayas...

Nous travaillons en collaboration étroite avec le meilleur œnologue de l'Appellation, voire de la Vallée du Rhône. Il intervient pour notre compte dans les vinifications, et suit, dans chaque Domaine, en harmonie avec notre philosophie, nos Cuvées.

Un jeune œnologue et Ingénieur Agronome est venu renforcer l'Equipe Tardieu-Laurent.

Il apporte un soutien technique à nos partenaires Vignerons, et nous aide dans le suivi analytique des Vins, tout au long de leur élevage.

Nombre de nos partenaires Vignerons travaillent en complète symbiose avec la Nature, sans pesticide ni engrais chimique.

formidable Cépage qu'est le Grenache, afin que les Terroirs trouvent leur pleine expression, une expression qui porte la Signature - qui restera unique - de 2005.

Au final, nous avons conscience d'élaborer des Vins de Châteauneuf-du-Pape qui portent fièrement leur Nom, des Vins de nature à séduire au premier abord, et taillés pour vieillir longuement, avec grâce...

Dans quelques années, ils susciteront des émotions dignes de ces Nectars qui, depuis l'origine, écrivent la légende de Châteauneuf du Pape.

C'est cette émotion que nous souhaitons partager avec vous.

Michel Tardieu

*We have been working hard on this Appellation for three years, and we have acquired the conviction that we could present, Vintage after Vintage, a Wine able to meet the highest expectations.*

*Objective reasons justify this conviction.*

*“Tardieu-Laurent” has now established continuous and trustful relationship with the best Domaines - forty on the whole - located on the best Terroirs, Terroirs enhanced by very old vines.*

*We have a large potential on “La Crau”, one of best Terroirs in Bédarrides.*

*And also on other exceptional Terroirs, such as Gardioles and Vaudieu - the Terroir of Rayas...*

*A number of our partners Vignerons work in complete symbiosis with Nature, and use neither chemicals, nor artificial fertilisers.*

*Our approach of the élevage has still been refined : we are as close as possible to the grape and to the Terroir, which find to express themselves more immediately, and more freely.*

*As of the right Time for bottling, the Wine can be appreciated under all its facets.*

*The incomparable quality of exceptional Merrains - originating for the most part from the Forest of Tronçais - adds to the finesse of the élevage.*

*A word, here, on 2005 Vintage : as of the month of September, it was clear for all that the year would be exceptional.*

## *“Tardieu-Laurent” and Châteauneuf-du-Pape*

*We work in close cooperation with the best Oenologist in the Appellation, and even in the Vallée du Rhône. He intervenes on behalf of “Tardieu-Laurent” in the vinifications, and follows our Cuvées in each Domaine, in harmony with our philosophy.*

*A young Oenologist and Agricultural Engineer has come to reinforce the Team “Tardieu-Laurent”. He gives a technical support to our partners Vignerons, and helps us in the analytical follow-up of the Wines, throughout their élevage.*

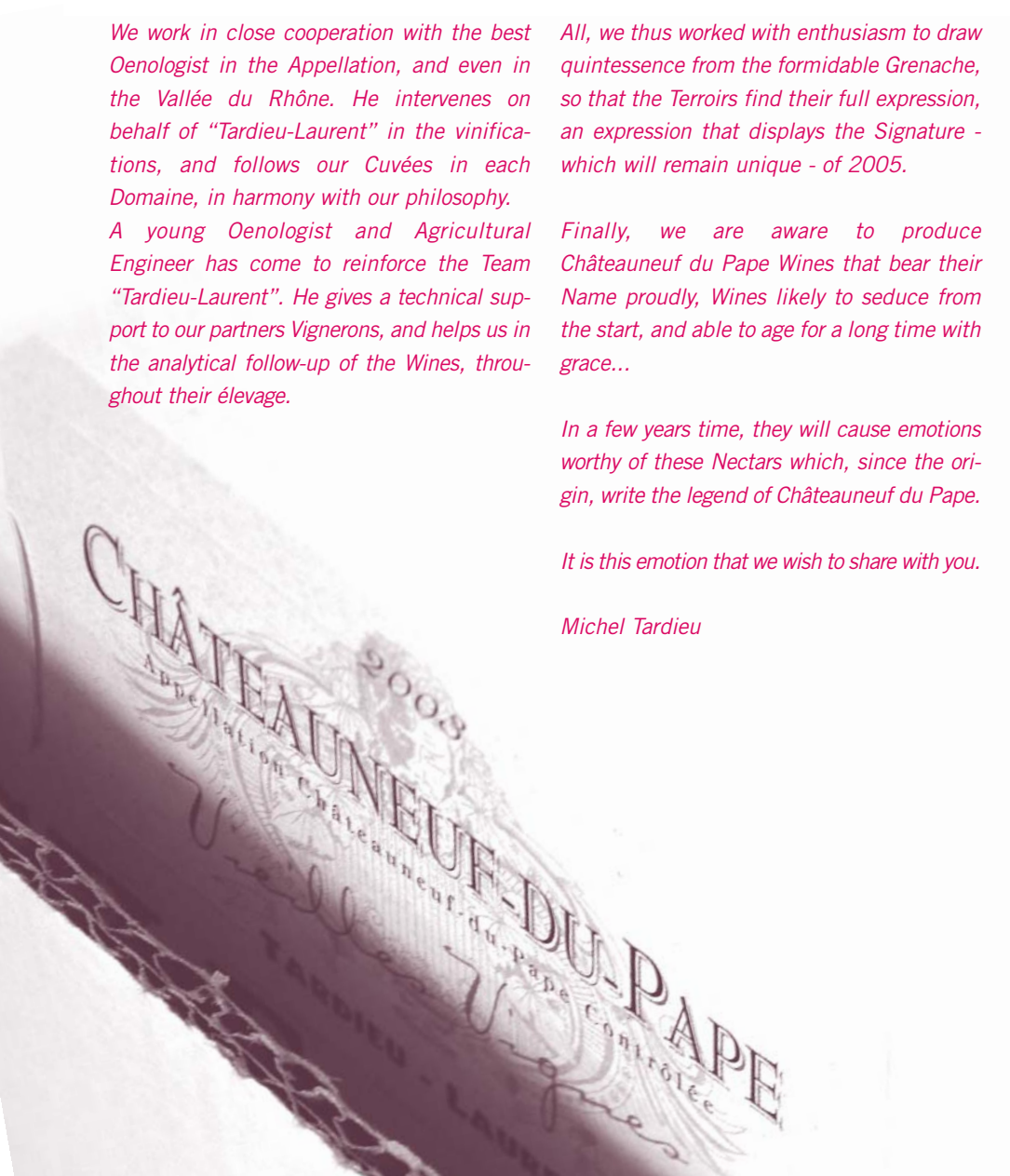
*All, we thus worked with enthusiasm to draw quintessence from the formidable Grenache, so that the Terroirs find their full expression, an expression that displays the Signature - which will remain unique - of 2005.*

*Finally, we are aware to produce Châteauneuf du Pape Wines that bear their Name proudly, Wines likely to seduce from the start, and able to age for a long time with grace...*

*In a few years time, they will cause emotions worthy of these Nectars which, since the origin, write the legend of Châteauneuf du Pape.*

*It is this emotion that we wish to share with you.*

*Michel Tardieu*





# Châteauneuf- du-Pape

## Cuvée spéciale

### COMMENTAIRE :

Un vin superlatif à la texture de rêve.

Grande fraîcheur en bouche, malgré sa puissance hors norme.



<b>AOC :</b> .....	Châteauneuf du Pape
<b>TERROIR :</b> .....	La Crau - Gardioles
<b>CÉPAGES :</b> .....	Grenache
<b>AGE DES VIGNES :</b> .....	80 à 100 ans
<b>DEGRÉS :</b> .....	14,5°
<b>SOURCES DIFFÉRENTES :..</b>	2
<b>ELEVAGE :</b> .....	Fût d'un vin (Allier)
<b>MISE :</b> .....	Sans collage ni filtration
<b>BOUTEILLE :</b> .....	Sommelière Bourgogne
<b>BOUCHON :</b> .....	49/24
<b>DISPONIBILITÉ :</b> .....	Fin 2007 début 2008

<i><b>AOC :</b> .....</i>	<i>Châteauneuf-du-Pape</i>
<i><b>TERROIR :</b> .....</i>	<i>La Crau, Gardioles</i>
<i><b>GRAPE VARIETIES :</b> .....</i>	<i>100% Grenache</i>
<i><b>AGE OF THE VINES :</b> .....</i>	<i>80 to 100 years</i>
<i><b>ALCOHOL :</b> .....</i>	<i>14°5</i>
<i><b>ORIGIN :</b> .....</i>	<i>Two different Estates</i>
<i><b>ELEVAGE :</b> .....</i>	<i>Allier one Wine casks</i>
<i><b>BOTTLING :</b> .....</i>	<i>No fining. No filtration</i>
<i><b>BOTTLE :</b> .....</i>	<i>Heavy Sommelier Bourgogne</i>
<i><b>CORKS :</b> .....</i>	<i>49/24</i>
<i><b>AVAILABILITY :</b> .....</i>	<i>End of 2007 / early 2008</i>

### *TASTING NOTES, JANUARY 2006 :*

*A superlative Wine with a dream texture.*

*Astonishing freshness in the mouth,*

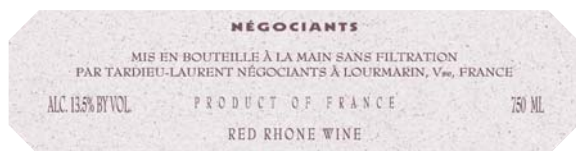
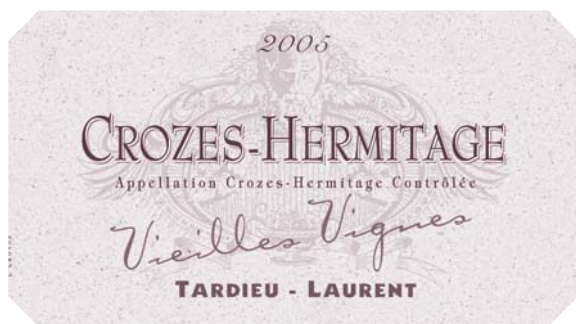
*although the power is purely outstanding.*

**AOC :** ..... Crozes-Hermitage  
**TERROIR :** ..... Larnage Coteaux  
**GRAPE VARIETIES :** ..... 100% Syrah  
**AGE OF THE VINES :** ..... 60 years and over  
**ALCOHOL :** ..... 13°  
**ORIGIN :** ..... One single estate  
**ELEVAGE :** ..... Tronçais new oak casks  
**BOTTLING :** ..... No fining. No filtration  
**BOTTLE :** ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
**CORKS :** ..... 49/24  
**AVAILABILITY :** ..... End of 2007

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

The nose is very open, with hints of black fruit, chocolate, and a touch of smoke.

Beautiful balance. Sweet, rich. Superb length in the mouth.



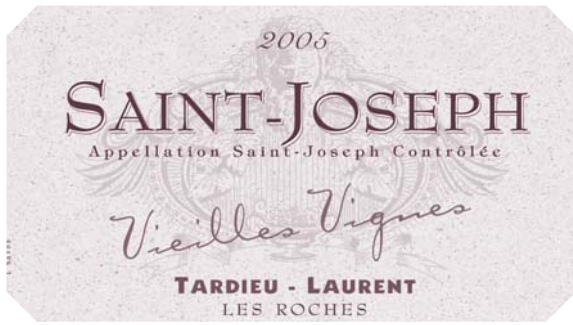
# Crozes-Hermitage

## Vieilles Vignes

**COMMENTAIRE :**

Le nez est très ouvert avec des notes de fruits noirs, de fumée et de chocolat. Bel équilibre en bouche, suave, riche, superbe longueur.

**AOC :** ..... Crozes-Hermitage  
**TERROIR :** ..... Larnage  
**CÉPAGES :** ..... Syrah  
**AGE DES VIGNES :** ..... 60 ans et plus  
**DEGRÉS :** ..... 13°  
**SOURCES DIFFÉRENTES :..** 1  
**ELEVAGE :** ..... Fûts neufs Tronçais  
**MISE :** ..... Sans collage ni filtration  
**BOUTEILLE :** ..... Sommelière Bourgogne  
**BOUCHON :** ..... 49/24  
**DISPONIBILITÉ :** ..... Fin 2007



# Saint-Joseph

## Vieilles Vignes

### COMMENTAIRE :

Riche et suave, avec une trame profonde et un bel équilibre. Bouche ample, jolie finale fraîche sur l'olive noire.

AOC :	Saint-Joseph
TERROIR :	St Pierre de Bœuf, Chanson, Ribaudie (Granit)
CÉPAGES :	Syrah et Serine
AGE DES VIGNES :	60 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	2
ELEVAGE :	Fûts neufs Tronçais
MISE :	Sans collage ni filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24
DISPONIBILITÉ :	Fin 2007

AOC :	Saint-Joseph
TERROIR :	Saint-Pierre-de-Bœuf, Chanson, Ribaudie (granite)
GRAPE VARIETIES :	100% Syrah and Serine
AGE OF THE VINES :	60 years and over
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	Two different estates
ELEVAGE :	Tronçais new oak casks
BOTTLING :	No fining. No filtration
BOTTLE :	Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24
AVAILABILITY :	End of 2007

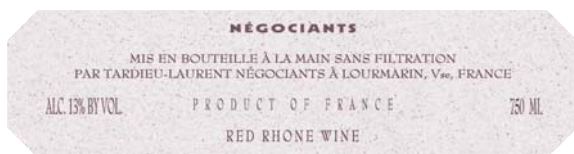
### TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

Rich and sweet, with a deep texture and a beautiful balance. Ample mouth. Lovely fresh finish with a hint of black olive.

AOC : ..... Cornas  
 TERROIR : ..... Les Saveaux, Chaillots  
 GRAPE VARIETIES : ..... 100% Syrah  
 AGE OF THE VINES : ..... 50 years and over  
 ALCOHOL : ..... 13°  
 ORIGIN : ..... Three different Estates  
 ELEVAGE : ..... Tronçais new oak casks  
 BOTTLING : ..... No fining. No filtration  
 BOTTLE : ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
 CORKS : ..... 49/24  
 AVAILABILITY : ..... End of 2007

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

Rich fruit, quite mellow, magnificent tannins.  
 A "gourmand" Wine.



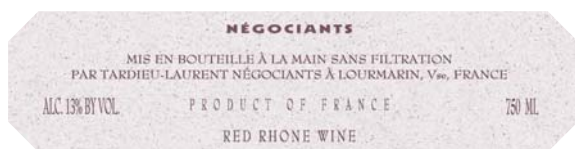
## Cornas

### Coteaux

**COMMENTAIRE :**

Fruits riches, beaucoup de moelleux et tanins magnifiques. Un vin gourmand.

AOC : ..... Cornas  
 TERROIR : ..... Les Saveaux, Chaillots  
 CÉPAGES : ..... Syrah  
 AGE DES VIGNES : ..... 50 ans et plus  
 DEGRÉS : ..... 13°  
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 3  
 ELEVAGE : ..... Fûts neufs Tronçais  
 MISE : ..... Sans collage ni filtration  
 BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
 BOUCHON : ..... 49/24  
 DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2007



# Cornas

## Vieilles Vignes

### COMMENTAIRE :

Enormément de densité et de constitution dans ce vin possédant un bel équilibre. Les tanins et l'élevage doivent se fondre. Un vin à fort potentiel.

AOC : ..... Cornas  
TERROIR : ..... La Geynale et les Eygas  
CÉPAGES : ..... Syrah et Serine  
AGE DES VIGNES : ..... 50 à 80 ans  
DEGRÉS : ..... 13°  
SOURCES DIFFÉRENTES :.. 3  
ELEVAGE : ..... Fûts neufs Tronçais  
MISE : ..... Sans collage ni filtration  
BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
BOUCHON : ..... 49/24  
DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2007

AOC : ..... Cornas  
TERROIR : ..... La Geynale and Les Eygas  
GRAPE VARIETIES : ..... 100% Syrah and Serine  
AGE OF THE VINES : ..... 50 to 80 years  
ALCOHOL : ..... 13°  
ORIGIN : ..... Three different estates  
ELEVAGE : ..... Tronçais new oak casks  
BOTTLING : ..... No fining. No filtration  
BOTTLE : ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
CORKS : ..... 49/24  
AVAILABILITY : ..... End of 2007

### TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

Enormous density and structure in this well balanced Wine.  
The tannins will have to "melt" in the course of the élevage.  
A Wine with a strong potential.

AOC : ..... Côte-Rôtie  
 TERROIR : ..... Landonne, Moulin, Vaillière, Chavaroche  
 GRAPE VARIETIES : ..... 100% Syrah and Serine  
 AGE OF THE VINES : ..... 50 years and over  
 ALCOHOL : ..... 13°  
 ORIGIN : ..... Two different estates  
 ELEVAGE : ..... Tronçais new oak casks  
 BOTTLING : ..... No filtration  
 BOTTLE : ..... Heavy Sommelier Bourgogne  
 CORKS : ..... 49/24  
 AVAILABILITY : ..... End of 2007

**TASTING NOTES, JANUARY 2006 :**

Magnificent focus, superb richness. Very mineral.  
 Long and pure finish.  
 A great Classic Côte-Rôtie.

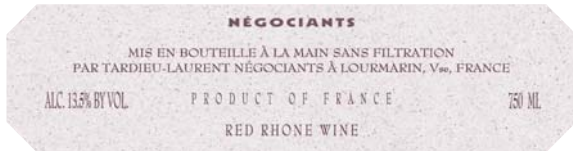


## Côte-Rôtie

**COMMENTAIRE :**

Magnifique définition et grande richesse.  
 Très minéral, finale longue et pure. Un grand classique de Côte Rôtie.

AOC : ..... Côte-Rôtie  
 TERROIR : ..... Landonne, Chavaroche, Vaillière, Moulin  
 CÉPAGES : ..... Syrah - Serine  
 AGE DES VIGNES : ..... 50 ans et plus  
 DEGRÉS : ..... 13°  
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 2  
 ELEVAGE : ..... Fûts neufs Tronçais  
 MISE : ..... Sans filtration  
 BOUTEILLE : ..... Sommelière Bourgogne  
 BOUCHON : ..... 49/24  
 DISPONIBILITÉ : ..... Fin 2007



# Hermitage

## COMMENTAIRE :

Un modèle, minéral et profond avec une énorme allonge et une belle précision aromatique.

Tanins soyeux et totalement fondus.

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Beaumes, Diognières, Murrets, Rouméas
CÉPAGES :	Syrah
AGE DES VIGNES :	60 à 80 ans
DEGRÉS :	13,5°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	2
ELEVAGE :	Fûts neufs Tronçais
MISE :	Sans collage ni filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24
DISPONIBILITÉ :	Fin 2007

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Beaumes, Diognières, Murrets, Rouméas
GRAPE VARIETIES :	100% Syrah
AGE OF THE VINES :	60 to 80 years
ALCOHOL :	13°5
ORIGIN :	Two different estates
ELEVAGE :	Tronçais new oak casks
BOTTLING :	No fining. No filtration
BOTTLE :	Heavy Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24
AVAILABILITY :	End of 2007

## TASTING NOTES, JANUARY 2006 :

A Model, a Reference. Mineral, deep, with a huge aftertaste and an astounding precision of the aromas.

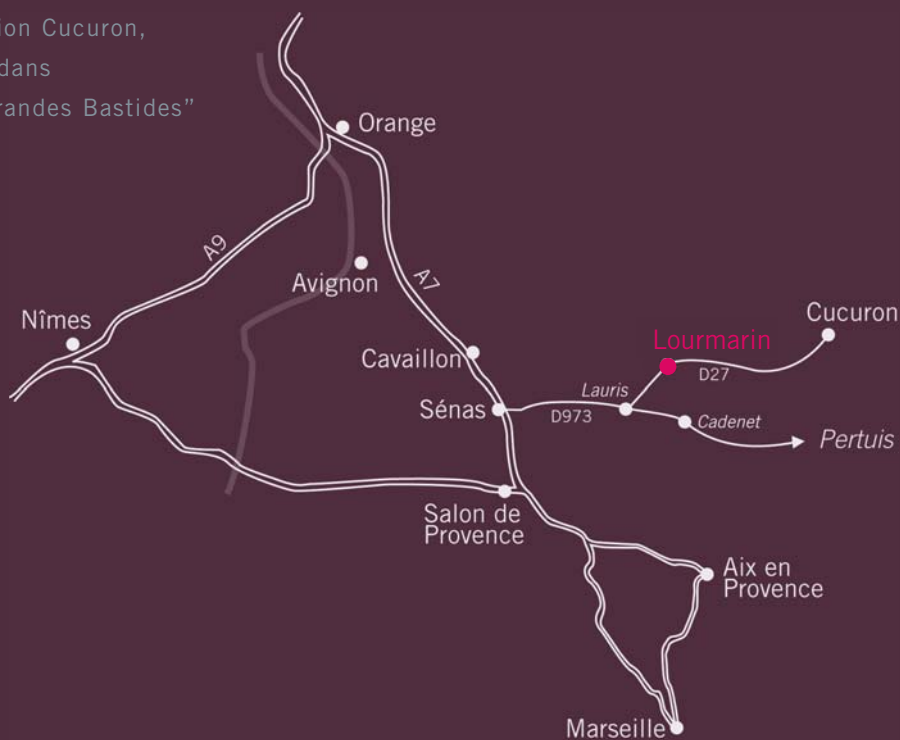
Silky tannins, which are entirely melted within a superb body.



TARDIEU  
LAURENT



A Lourmarin,  
au deuxième rond-point,  
prendre la D27 direction Cucuron,  
puis à 200 m, entrer dans  
le lotissement "Les Grandes Bastides"



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](http://www.tardieu-laurent.com)

e-mail : [tarlau@club-internet.fr](mailto:tarlau@club-internet.fr)