



millésime 2006 *vintage*

Tardieu-Laurent



Chromatologie

du Cornas Vieilles Vignes 2001

par Jacques Puisais et Didier Michel

Empreinte de Vins

Délicéo



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.*



Millési- me 2006

bizarre,
vous avez dit
bizarre ?!

D'abord, la vigne a dû supporter un mois de juillet très chaud, aussi chaud que juillet 2003...

Ensuite, elle a dû composer avec un mois d'août parmi les plus froids depuis 50 ans !

Après un automne 2005 plutôt agréable, le froid hivernal s'est imposé brusquement. Les gelées ont été fréquentes, et le thermomètre n'a pas dépassé les 13°C au meilleur de la journée.

L'hiver 2005-2006 fut un hiver long et froid.

Malheureusement, et une fois de plus, les faibles précipitations n'ont pas suffi à faire remonter le niveau des nappes phréatiques. Le Mistral violent des mois de mars et avril, puis un ensoleillement supérieur à la moyenne, n'ont pas arrangé les choses.

La croissance de la vigne a été donc perturbée, d'abord à la période de la floraison, puis lors de la véraison, occasionnant, sur l'ensemble du vignoble, une hétérogénéité notable.

En revanche, l'état sanitaire du vignoble est demeuré parfait. Les charges en raisins étaient supérieures à celles de l'an passé, proches de celles de 2003, mais les baies étaient petites, avec des peaux épaisses.

Après la canicule de juillet, les pluies du mois d'août ont favorisé la maturité de la vendange.

En revanche, les pluies du mois de septembre ont rendu délicate la récolte du Grenache. Comme souvent - comme toujours ! -, il fallait être patient, et attendre le bon moment...

En ce qui concerne les vinifications, il a fallu user de la même patience. Les vins se sont dévoilés très tard, pendant les phases post-fermentaires. Les jus goûtés alors, à ce moment précis, ont laissé entrevoir le meilleur, promettant de réserver de très belles surprises...

Les vins blancs Nord et Sud : 18/20

Le mois d'août très frais a largement favorisé le Millésime. Les blancs dévoilent déjà une belle densité, avec une fraîcheur inhabituelle. Ce sont des vins précis, au fruité net et pur. Un Grand Millésime.

Les vins rouges du Nord : 15/20

Qualitativement, ils se situent entre 2004 et 2005. Les vins affichent des robes très colorées. Moins tanniques que 2005, mais tout aussi longs en bouche, avec le support d'une belle acidité, ils doivent être pris très au sérieux ! Réussite exceptionnelle en Hermitage.

Les vins rouges du Sud : 17/20

Ils se situent également entre 2004 et 2005, avec certaines Cuvées supérieures même à 2005 ! Quelques-unes, loin d'être terminées, fermentent encore... Des Vins vraiment impressionnants. Couleur, fruit, puissance : tout est au sommet !

2006 vintage

bizarre,
you said
bizarre ?!

Firstly, the vineyards had to stand a very hot month of July, as hot as July 2003...

Then, they had to put up with a month of August amongst the coldest in the last 50 years !

After a rather pleasant 2005 autumn, winter cold suddenly struck. Frosts were frequent, and the thermometer did not rise above 13°C during the best periods in the day. 2005-2006 Winter was long and chilly.

Unfortunately, and once again, feeble rains were not sufficient to bring back up the level of water tables. A violent Mistral in March and April, then sunshine stronger than the average, did not help fixing this problem.

The growing of the vine was thus perturbed, first at the period of the floraison, then in the course of the véraison, causing, in the whole of the vineyards, a notable heterogeneity.

In return, the vineyards remained perfectly healthy. There were more grapes than last year, with volumes close to 2003, but the berries were small, with thick skins.

After the heat wave in July, the rains in August supported maturity. Now, the rains of September made the harvest of Grenache delicate. As often - as always ! - you had to be patient and wait for the right moment...

As regards the vinifications, you had to show the same persistence. The Wines revealed their nature very late, in the course of the post-fermentation phases.

The juice you could then taste, at this moment, let you anticipate the best - most beautiful wonders...

Les vins blancs Nord et Sud : 18/20

The very cool month of August did a world of good to this Vintage. The White Wines already reveal to be beautifully dense, with an uncommon freshness. They are precise Wines, with a clear and pure fruit. A Great Vintage.

Les vins rouges du Nord : 15/20

In terms of Quality, they stand somewhere in between 2004 and 2005. The Wines display very dark colours. Not as tannic as 2005, but quite as long in the mouth, thanks to the support of a good acidity. They have to be regarded quite seriously ! Outstanding success in Hermitage.

Les vins rouges du Sud: 17/20

They also stand between 2004 and 2005, some Cuvées being even superior to 2005 ! Some, not finished, are still fermenting... Truly impressive Wines. Colour, fruit, power : all is at the Top !

sommaire



blancs *white wines*

Guy Louis	5
Condrieu	6
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	7
Hermitage	8
Saint-Péray Vieilles Vignes	9

rouges *red wines*

Becs fins	11
Bastide de Rhodarès	12
Bandol	13
Guy Louis	14
Rasteau Vieilles Vignes	15
Vacqueyras Vieilles Vignes	16
Gigondas Vieilles Vignes	17
Châteauneuf-du-Pape	18
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	19
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale	22
Crozes-Hermitage Vieilles Vignes	23
Saint-Joseph Vieilles Vignes	24
Cornas Coteaux	25
Cornas Vieilles Vignes	26
Côte-Rôtie	27
Hermitage	28
Rasteau <i>Vin Doux Naturel</i>	29

AOC : Côtes-du-Rhône
 TERROIR : North and South of Rhône, assemblage
 GRAPE VARIETIES : 70% Marsanne, 15% Roussanne, 15% Grenache
 AGE OF THE VINES : Marsanne 50 years and more,
 Roussanne 30 years, Grenache 80 years
 ALCOHOL : 13.5°
 ORIGIN : Two Domaines
 ELEVAGE : New oak and one Wine casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand, light filtration
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : End of 2007

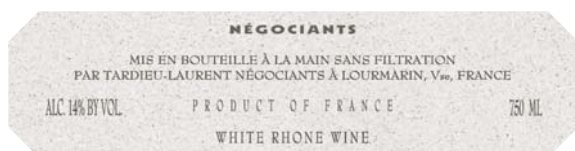
TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

This Wine is pure, definite, and precise. Fragrances of honey, aniseed, verberna... Nice acidity. A keeping Wine.



Guy Louis

blanc white wine



NOTE DE DÉGUSTATION :

Vin pur, net, et précis. Arômes de miel, d'anis, de verveine. Belle acidité. Vin de garde.

AOC : Côtes-du-Rhône
 TERROIR : Nord et Sud du Rhône assemblés
 CÉPAGES : 70% Marsanne, 15% Roussanne, 15% Grenache
 AGE DES VIGNES : Marsanne 50 ans et plus, Roussanne 30 ans,
 Grenache 80 ans
 DEGRÉS : 13,5°
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 2
 ELEVAGE : Fûts Neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main, avec une légère filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Fin 2007



Condrieu

blanc *white wine*

NOTE DE DÉGUSTATION :

Vin pur, délicat, minéral, et secret...

Beaucoup de classe.



AOC : Condrieu
 TERROIR : Roche Courbe, Vollans, Chanson
 CÉPAGES : 100% Viognier
 AGE DES VIGNES : 40 ans et plus
 DEGRÉS : 13,5°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
 ELEVAGE : Fûts Neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main, avec une légère filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Fin 2007

AOC : Condrieu
TERROIR : Roche Courbe, Vollans, Chanson
GRAPE VARIETIES : 100% Viognier
AGE OF THE VINES : 40 years and more
ALCOHOL : 13,5°
ORIGIN : Two Domaines
ELEVAGE : New oak and one Wine casks - Allier and Tronçais
DESTEMING : Total
BOTTLING : By hand, light filtration
BOTTLE : Sommelier Bourgogne
CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY : End of 2007

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

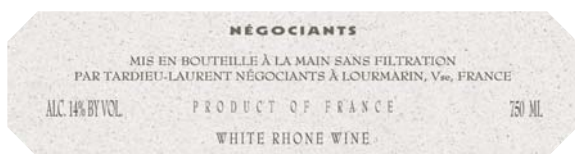
Pure, delicate, mineral, secret...

Great Class.

AOC : Châteauneuf-du-Pape
 TERROIR : La Crau, Les Serres, Le Belvédère
 GRAPE VARIETIES : 50% Roussanne, 50% Grenache
 AGE OF THE VINES : Roussanne 20 years, Grenache 60 years
 ALCOHOL : 14°
 ORIGIN : Three Domains
 ELEVAGE : New oak and one Wine casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand, light filtration
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : End of 2007

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

A strong Character. This Wine displays a most complex range of aromas - fennel, aniseed, passion fruit... It will be the delight of White Wines lovers. Both powerful and elegant. Long on the palate. A keeping Wine.



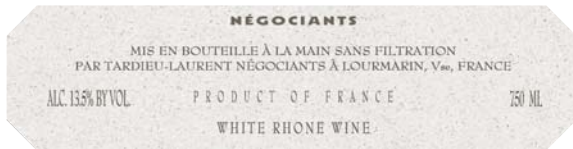
Châteauneuf-du-Pape

Vieilles Vignes
 blanc *white wine*

NOTE DE DÉGUSTATION :

Fort en caractère, ce Vin au registre aromatique très complexe - fenouil, anis étoilé, fruits de la passion - ravira les amateurs de Vins blancs. A la fois puissant et élégant. Long en bouche. Un Vin de garde.

AOC : Châteauneuf-du-Pape
 TERROIR : La Crau, les Serres, le Belvédère
 CÉPAGES : 50% Roussanne, 50% Grenache
 AGE DES VIGNES : Roussanne 20 ans, Grenache 60 ans
 DEGRÉS : 14°
 SOURCES DIFFÉRENTES : .. 3
 ELEVAGE : Fûts Neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main, avec une légère filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Fin 2007



Hermitage

blanc *white wine*

NOTE DE DÉGUSTATION :

Que dire de plus sur ce Vin, dont la sève incroyable aurait de quoi faire pâlir de jalousie les plus grands Vins blancs de Bourgogne ? De grande garde - 30 ans, et plus. Coup de cœur, cette année !

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Pierelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche
CÉPAGES :	85% Marsanne, 15% Roussanne
AGE DES VIGNES :	Marsanne 50 ans et plus, Roussanne 35 ans
DEGRÉS :	13,5°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	3
ELEVAGE :	Fûts neufs - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	A la main, avec une légère filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

AOC :	<i>Hermitage</i>
TERROIR :	<i>Pierelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche</i>
GRAPE VARIETIES :	<i>85% Marsanne, 15% Roussanne</i>
AGE OF THE VINES :	<i>Marsanne 50 years and more, Roussanne 35 years</i>
ALCOHOL :	<i>13,5°</i>
ORIGIN :	<i>Three Domaines</i>
ELEVAGE :	<i>New oak casks - Allier and Tronçais</i>
DESTEMING :	<i>Total</i>
BOTTLING :	<i>By hand, light filtration</i>
BOTTLE :	<i>Sommelier Bourgogne</i>
CORKS :	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
AVAILABILITY :	<i>Autumn 2008</i>

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

What more can we write about this Wine ?!

Its amazing sap could make the Greatest Burgundy Blancs jealous !

Very long keeping Wine - 30 years, and more. Coup de cœur, this year !

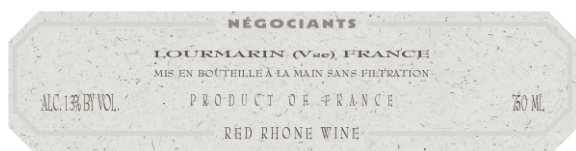
AOC : Saint-Péray
 TERROIR : La Côte
 GRAPE VARIETIES : 50% Marsanne, 50% Roussanne
 AGE OF THE VINES : Marsanne 100 years, Roussanne 35 years
 ALCOHOL : 13°
 ORIGIN : One single Domaine
 ELEVAGE : New oak and one Wine casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand, light filtration
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : End of 2007

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Concentrated and powerful Wine. Hints of apricot, beeswax, on the nose...

This Wine in the "Hermitage" style is a keeping Wine.

It is only after a few years cellaring that it will reveal its full - extraordinary - potential.



Saint-Péray

Vieilles Vignes
 blanc white wine

NOTE DE DÉGUSTATION :

Vin concentré, puissant. Nez sur l'abricot, la cire d'abeille. Ce Vin de style "Hermitage" est un Vin de garde. C'est seulement après quelques années en cave qu'il révélera toute l'étendue de son extraordinaire potentiel.

AOC : Saint-Péray
 TERROIR : La côte
 CÉPAGES : 50% Marsanne, 50% Roussanne
 AGE DES VIGNES : Marsanne 100 ans, Roussanne 35 ans
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
 ELEVAGE : Fûts Neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main, avec une légère filtration
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Fin 2007



les rouges

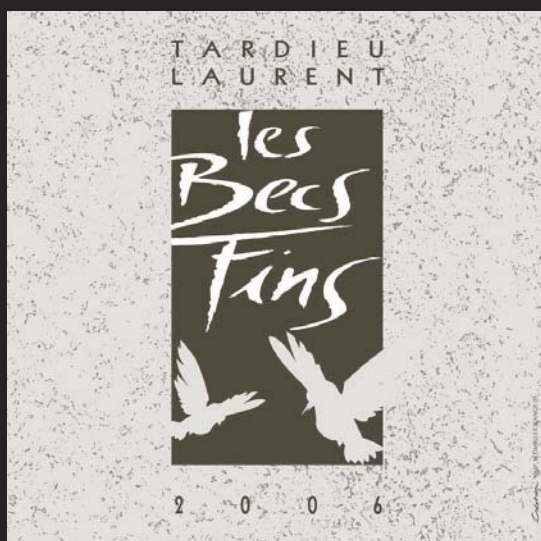
red wines

AOC : Côtes-du-Rhône Village
 TERROIR : Gard. Rolled pebbles on red soils
 GRAPE VARIETIES : 50% Syrah, 50% Grenache
 AGE OF THE VINES : Grenache 50 years and more, Syrah 20 years
 ALCOHOL : 14,5°
 ORIGIN : One single Domaine
 ELEVAGE : Stainless steel vats
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : Mechanical
 BOTTLE : Séduction Bourgogne
 CORKS : 45/24 - Natural cork
 AVAILABILITY : Autumn 2007

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

2006 Becs Fins will be more concentrated and profound than 2005.

Astonishing colour, dense in the mouth, long on the palate, full of fruit... A Great Success.



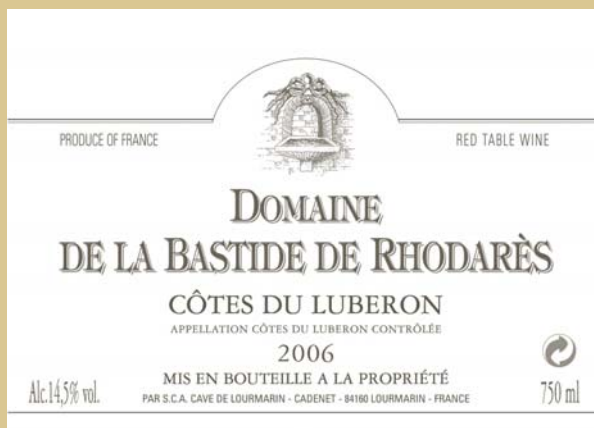
Les Becs fins

NOTE DE DÉGUSTATION :

Les Becs Fins 2006 seront plus concentrés et plus profonds que 2005.

Couleur étonnante, bouche dense, persistante, pleine de fruit... Une grande réussite.

AOC : Côtes-du-Rhône Village
 TERROIR : Département du Gard. Galets roulés
 CÉPAGES : 50% Syrah, 50% Grenache
 AGE DES VIGNES : Grenache 50 ans et plus, Syrah 20 ans
 DEGRÉS : 14.5°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
 ELEVAGE : Cuve inox
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : Mécanique
 BOUTEILLE : Séduction Bourgogne
 BOUCHON : 45/24 - Liège naturel
 DISPONIBILITÉ : Automne 2007



Bastide de Rhodarès

NOTE DE DÉGUSTATION :

Très belle année dans le Luberon.

Les Vins sont de grande classe, d'une densité remarquable et d'un fruité inégalé à ce jour.

AOC :	Luberon
TERROIR :	Parcelles de Rhodarès sur Cadenet - galets roulés
CÉPAGES :	50% Syrah, 50% Grenache
AGE DES VIGNES :	Grenache 50 ans, Syrah 25 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	1
ELEVAGE :	Fûts neufs Allier, fûts d'un Vin, fûts de deux Vins
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Mécanique
BOUTEILLE :	Sommelière bordelaise
BOUCHON :	49/24 - Première en liège naturel non traité
DISPONIBILITÉ :	Fin 2008

AOC :	Luberon
TERROIR :	Rhodarès parcels on Cadenet - Rolled pebbles
GRAPE VARIETIES :	50% Syrah, 50% Grenache
AGE OF THE VINES :	Grenache 50 years, Syrah 25 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	One single Domaine
ELEVAGE :	Allier new oak, plus one and two Wines casks
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	Mechanical
BOTTLE :	Sommelier bordelaise
CORKS :	49/24 - First layer in natural, untreated, cork
AVAILABILITY :	End of 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Very good Vintage in the Luberon. The Wines display a Great Class, a remarkable density, and a fruit unequalled to date.

AOC : Bandol
 TERROIR : Limestone and clay on Le Castellet
 GRAPE VARIETIES : 100% Mourvèdre
 AGE OF THE VINES : 50 years and more
 ALCOHOL : 13°5
 ORIGIN : One single Domaine
 ELEVAGE : One Wine casks - Allier
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Extreme concentration of this black Wine, with scents of fur, leather, and spices.

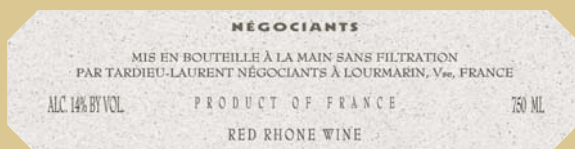


Bandol

NOTE DE DÉGUSTATION :

Concentration extrême de ce Vin noir, aux arômes de fourrure, de cuir, et d'épices.

AOC : Bandol
 TERROIR : Argilo-calcaire sur le Castellet
 CÉPAGES : 100% Mourvèdre
 AGE DES VIGNES : 50 ans et plus
 DEGRÉS : 13,5°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
 ELEVAGE : Fûts d'un Vin - Allier
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008



Guy Louis

NOTE DE DÉGUSTATION :

Vin sombre. Les Grenache ont mûri très lentement, donnant un style particulier aux arômes...

Les Syrah sont d'une belle concentration, sur un registre minéral. Bâti comme un Grand Cru, ce Vin peut rivaliser avec des Vins d'Appellations prestigieuses.

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Rasteau, Cairanne, Roaix, et Courthézon
CÉPAGES :	60% Grenache et 40% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache 80 ans, Syrah 30 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	4
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

<i>AOC :</i>	<i>Côtes-du-Rhône</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Rasteau, Cairanne, Roaix, and Courthézon</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>60% Grenache, 40% Syrah</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>Grenache 80 years, Syrah 30 years</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>14°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>Four Domaines</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>New oak and one Wine casks - Allier</i>
<i>DESTEMING :</i>	<i>Total</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>By hand</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Sommelier Bourgogne</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>Autumn 2008</i>

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Dark Wine. The Grenache ripened very slowly, giving the aromas an uncommon Style... The Syrah show beautiful concentration, in a mineral Style. Built as a Grand Cru, this Wine can compete with Wines bearing the names of prestigious Appellations.

AOC : Rasteau
 TERROIR : Hills with limestone and clay, blue clay
 GRAPE VARIETIES : 75% Grenache et 25% Syrah
 AGE OF THE VINES : Grenache 80 years and more, Syrah 30 years
 ALCOHOL : 14°
 ORIGIN : Two Domaines
 ELEVAGE : New oak and one Wine casks - Allier
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Beautiful density, and, moreover, great delicacy of tannins.

Deep red colour.

This Wine fascinates with its smells of spices, liquorice, fresh aromatic plants...



Rasteau

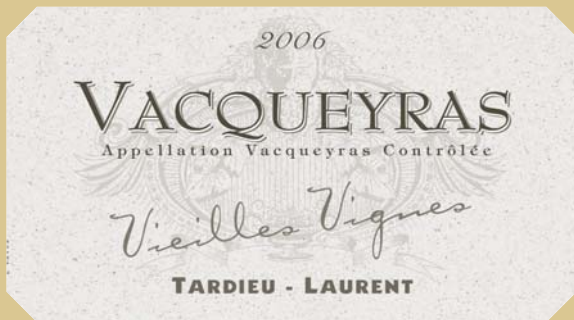
Vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION :

D'une belle densité, mais, surtout, d'une grande délicatesse de tanin.

Ce Vin d'un rouge profond embaume les épices, la réglisse, les herbes fraîches...

AOC : Rasteau
 TERROIR : Coteaux Argilo-Calcaire, et Argile
 CÉPAGES : 75% Grenache et 25% Syrah
 AGE DES VIGNES : Grenache 80 ans et plus, Syrah 30 ans
 DEGRÉS : 14°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 2
 ELEVAGE : Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008

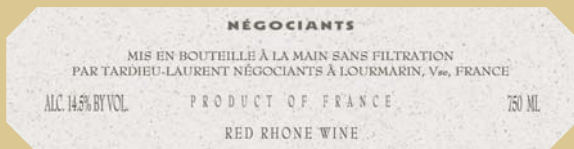


Vacqueyras

Vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION :

D'une puissance rare. Les raisins entiers, qui sont en majorité, lui conservent cependant de la fraîcheur. La Vieille Vigne donne à ce Vin un Style incroyable, qui fait contraste avec les vins modernes.



AOC :	Vacqueyras
TERROIR :	La Ponche, les Grès, les Pendants (grès, calcaire, et sable)
CÉPAGES :	90% Grenache et 10% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache 90 ans et plus, Syrah 30 ans
DEGRÉS :	14.5°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	3 à 4
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	20%
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

<i>AOC :</i>	<i>Vacqueyras</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>La Ponche, Les Grès, Les Pendants (sandstone, limestone, & sand)</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>90% Grenache, 10% Syrah</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>Grenache 90 years and more, Syrah 30 years</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>14,5°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>Three to four Domaines</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>One Wine casks - Allier and Tronçais</i>
<i>DESTEMING :</i>	<i>20%</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>By hand</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Sommelier Bourgogne</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>Autumn 2008</i>

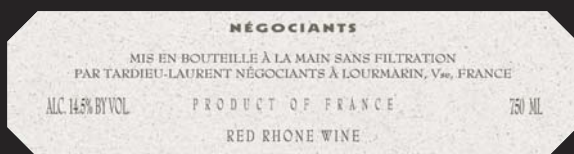
TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

*Whole berries for the most part : thanks to these whole berries a rare power is balanced by a subtle crispiness.
The Old Vine gives this Wine an unbelievable Style, which contrasts with the modern wines.*

AOC : Gigondas
 TERROIR : Dentelles, Garrigues, Village
 GRAPE VARIETIES : 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre and Syrah
 AGE OF THE VINES : Grenache 80 years and more, Syrah 25 years
 Mourvèdre and Cinsault 30 years
 ALCOHOL : 14,5°
 ORIGIN : Four Domaines
 ELEVAGE : One Wine casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : 25%
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

*One of my favourites, this year. The Wine is rather non-standard for the Vintage.
 A lot of freshness, despite of the power. An appreciable restraint.
 The Wine already expresses its minerality, on bunches of scrub
 and Provence aromatic plants...*



Gigondas

Vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION :

Un de mes préférés cette année.

Le Vin est assez hors norme pour le Millésime.

Beaucoup de fraîcheur, malgré la puissance, et beaucoup de retenue.

Le Vin exprime déjà sa minéralité, sur des bouquets de garrigue et d'herbes provençales...

AOC : Gigondas
 TERROIR : Dentelles, Garrigues, Village
 CÉPAGES : 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre et Cinsault
 AGE DES VIGNES : Grenache 80 ans, Syrah 25 ans,
 Mourvèdre et Cinsault 30 ans
 DEGRÉS : 14.5°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 4
 ELEVAGE : Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : 25%
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008

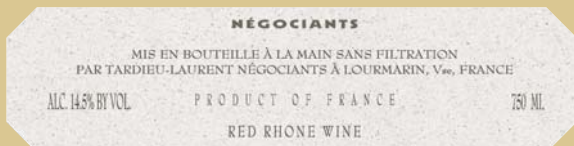


Châteauneuf-du-Pape

NOTE DE DÉGUSTATION :

Très petite cuvée, fruit du déclassement de quelques fûts de la Cuvée "Vieilles Vignes".

Clairement, une Cuvée qui devrait être attractive, avec un rapport Qualité/Prix particulièrement intéressant !

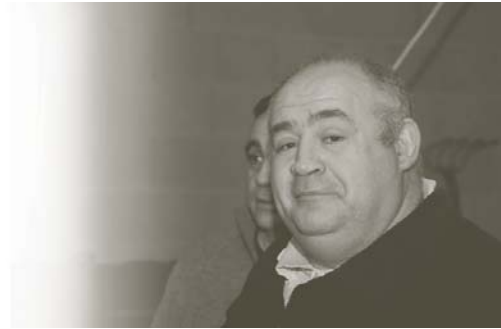


AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Le Grès, et autres
CÉPAGES :	85% Grenache et 15% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache 80 ans et plus, Syrah 25 ans
DEGRÉS :	14.5°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	4
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Le Grès, and others
GRAPE VARIETIES :	85% Grenache and 15% Syrah
AGE OF THE VINES :	Grenache 80 years and more, Syrah 25 years
ALCOHOL :	14,5°
ORIGIN :	Four Domaines
ELEVAGE :	One Wine casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand
BOTTLE :	Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Very small Cuvée. It only exists because we have downgraded a few casks of the "Vieilles Vignes" Cuvée. Clearly, an attractive Cuvée, with a particularly appealing value for money !



Châteauneuf-du-Pape 2006

le billet de Philippe Cambie

“Le premier prélèvement de maturité laissait entrevoir une semaine de retard sur le millésime 2005, mais les pluies de la mi-août ont accéléré la progression des maturités. C’est ainsi que les vendanges ont pu commencer dès la première quinzaine de septembre, dans les secteurs les plus précoces.

Ce millésime 2006 a demandé beaucoup d’attention.

La gestion de la récolte sur les raisins blancs a été prépondérante. Nous avons pu observer une maturité phénolique assez précoce sur les “Roussanne”. Les “Grenache Blanc”, en revanche, ont dû attendre une quinzaine de jours supplémentaires, le temps que les argiles absorbent la seconde pluie, seconde pluie qui, au final, a été très bénéfique à la qualité générale de la récolte.

Nous avons pu obtenir, de ce fait, un Grand Blanc, alliant la minéralité à la puissance, plein de fraîcheur. Le vin repose sur une assise aromatique florale et complexe - anis, fleurs blanches... -, très fidèle à son terroir.

Pour les vins rouges également, la gestion de la récolte a dû être organisée très soigneusement. Certaines parcelles ont progressé très vite en maturité. D’autres ont évolué plus doucement, et ont eu besoin de plus de temps pour atteindre la maturité vraie. L’écart se monte à plus d’un mois pour le Terroir de la Crau, où les vendanges se sont achevées vers le 15 octobre !

Le millésime 2006 se présente comme un millésime à fort potentiel anthocyanique et polyphénolique. Il a donc fallu extraire tout en douceur, pratiquer des macérations longues, et découvrir les vins au moment opportun - dès l’apparition de tanins ronds, gras, et harmonieux.

Le millésime 2006 sera dans la lignée de son prédécesseur, légèrement moins dense, mais tout aussi long et complexe.

Il pourra donc être rangé dans les meilleures réussites des grands millésimes de Châteauneuf-du-Pape”.

Philippe Cambie note

*"The first sampling of ripeness let foresee one week delay compared with 2005 Vintage, but mid August rains accelerated the progress of ripeness. Thus the grape harvest could start as of the first fortnight of September, in the earliest areas.
2006 Vintage required a lot of attention.*

The management of the harvesting of the white grapes was critical. We could observe a rather early phenolic maturity on the "Roussanne". The "Grenache Blanc", on the other hand, had to await about fifteen additional days, time for clays to absorb the second rain, second rain which, in the end, was very beneficial to the overall quality of the harvest.

We could obtain, this way, a great white, combining minerality and power, full of freshness. The wine rests on an aromatic base, floral and complex - aniseed, white flowers... -, very true to its Terroir.

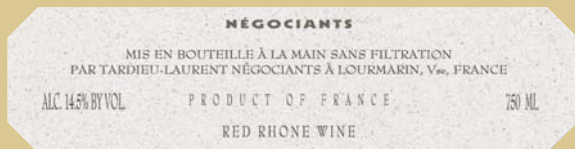
For the red wines too, the management of the harvest had to be organised very carefully. Some areas ripened very rapidly. Other areas evolved more slowly, and required longer to reach their true ripeness. The gap amounts to over one month for La Crau Terroir, where the harvest ended by October 15th !

2006 appears to be a vintage with a strong anthocyanic and polyphenolic potential. Therefore, one had to extract carefully, to apply long macerations, and to rack the wines at the opportune moment - as of the appearance of round, fat, harmonious, tannins.

2006 vintage will be in line with its predecessor, 2005, slightly less dense, but quite as long and complex.

It will therefore rank among the best successes in the great vintages of Châteauneuf du Pape".





Châteauneuf-du-Pape

Cuvée Spéciale

NOTE DE DÉGUSTATION :

Parfumée, fraîche, délicate, d'une puissance retenue, cette Cuvée traditionnelle a encore donné un Vin en dehors de toutes les normes, en dehors des styles les plus en vogue, les plus "modernes" de l'Appellation...
Un Vin à part... pour le bonheur des Amateurs !

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau
CÉPAGES :	100% Grenache
AGE DES VIGNES :	90 ans et plus
DEGRÉS :	14.5°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	2
ELEVAGE :	Fûts d'un et deux Vins - Allier
EGRAPPAGE :	Non égrappé
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

AOC :	Châteauneuf du Pape
TERROIR :	La Crau
GRAPE VARIETIES :	100% Grenache
AGE OF THE VINES :	90 years and more
ALCOHOL :	14,5°
ORIGIN :	Two Domaines
ELEVAGE :	One and two Wines casks - Allier
DESTEMING :	Not destemed
BOTTLING :	By hand
BOTTLE :	Sommelier Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Scented, fresh, delicate, with a restrained power...

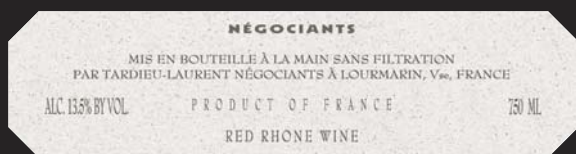
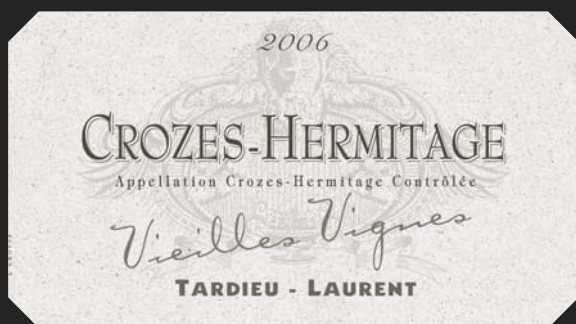
This Cuvée in the traditional Style has, once more, produced a Wine apart from all the standards, apart from the most fashionable, the most modern, styles of the Appellation...

Definitely, a Wine that stands apart... for the delight of the Wine Lovers !

AOC : Crozes-Hermitage
 TERROIR : Larnage and Battis
 GRAPE VARIETIES : Syrah
 AGE OF THE VINES : 60 years
 ALCOHOL : 13°
 ORIGIN : One single Domaine
 ELEVAGE : New oak casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Beautiful ripe matter with fine and attractive tannins...
 Fruit - even more than minerality.



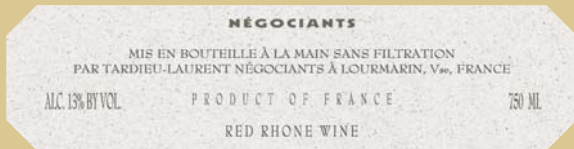
Crozes-Hermitage

Vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION :

Belle matière mûre aux tanins fins et séducteurs, avec plus de fruit que de minéralité.

AOC : Crozes-Hermitage
 TERROIR : Larnage et Battis
 CÉPAGES : Syrah
 AGE DES VIGNES : 60 ans
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
 ELEVAGE : Fûts neufs - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008



Saint-Joseph

Vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION :

Un fruité enrobé d'une minéralité
qui s'affiche - la violette...

Fin et très long en bouche, séducteur !

L'archétype du Vin du Nord.... Un délice.

AOC :	Saint-Joseph
TERROIR :	Saint Pierre de Bœuf, Chavanay, Chanson
CÉPAGES :	Syrah, dont Serine
AGE DES VIGNES :	50 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	2
ELEVAGE :	Fûts neufs - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

<i>AOC :</i>	<i>Saint-Joseph</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Saint Pierre de Bœuf, Chavanay, Chanson</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>Syrah, including Serine</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>50 years and more</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>13°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>Two Domaines</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>New oak casks - Allier and Tronçais</i>
<i>DESTEMING :</i>	<i>Total</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>By hand</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Sommelier Bourgogne</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>Autumn 2008</i>

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

The fruit is coated with a minerality that shows - violet...

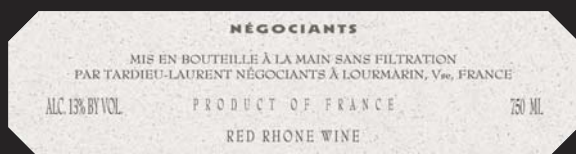
Fine and very long on the palate, a seducer !

Archetypical of a Rhône Nord Wine.... Sheer delight.

AOC : Cornas
 TERROIR : Les Saveaux, les Eygas, La Geynale, Chaillots
 GRAPE VARIETIES : Syrah, including Serine
 AGE OF THE VINES : 50 years and more
 ALCOHOL : 13°
 ORIGIN : Four Domaines
 ELEVAGE : New oak casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : 50%
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

*Most typical of Cornas, with a substantial density.
 Impressive because of its stature and of its noble austerity.
 Dedicated to the true lovers of this superb Appellation.*



Cornas Coteaux

NOTE DE DÉGUSTATION :

Très typé Cornas, avec une grosse densité.
 Vin impressionnant par sa carrure et par son austérité noble. A réserver aux Amateurs vrais de cette superbe Appellation.

AOC : Cornas
 TERROIR : Les Saveaux, les Eygas, la Geynale, Chaillots
 CÉPAGES : Syrah, dont Serine
 AGE DES VIGNES : 50 ans et plus
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 4
 ELEVAGE : Fûts neufs - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : 50%
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008



Cornas Vieilles Vignes

Malheureusement, il n'y aura pas de Cornas Vieilles Vignes cette année.

“Nos Vignerons” profitent désormais d'une retraite bien méritée.

Je remercie vivement Noël Verset et Robert Michel, qui m'ont accordé leur confiance, et la faveur de me vendre leur meilleur Vin.

Je les remercie pour leur gentillesse, et pour les excellentes bouteilles qu'ils ont su produire, des bouteilles qui ont ravi tous les Amateurs de ce Cru. Pour le millésime 2007, un nouveau partenariat se met en place, entre “Tardieu-Laurent” et un jeune Vigneron qui travaille une Vieille Vigne sur Granit. Afin de passer un nouveau cap qualitatif, nous avons décidé de la Vinifier en raisins entiers, et en cuve bois tronconique de 30 hectolitres de la tonnellerie Taransaud...

A l'année prochaine, donc, pour ce Cornas 2007 !

Unfortunately, there will be no Cornas “Vieilles Vignes” this year.

“Our Vignerons” are now benefiting from a well deserved retirement.

I warmly thank Noël Verset and Robert Michel, who granted me their confidence, and did me a special favour, allowing me to buy their best Wines.

I thank them for their kindness, and for the excellent bottles they were able to produce, bottles which ravished all the Lovers of this Cru.

From 2007, a new partnership is being set up, between “Tardieu-Laurent” and a young Vigneron who works an old Vineyard on Granite.

In order to raise even higher our Quality, we decided we would vinify whole berries, and that we would proceed in 30 hectolitres tronconique wooden vats made by Taransaud Cooperage...

Till next year, then, for this Cornas “Vieilles Vignes” 2007 !

AOC : Côte-Rôtie
 TERROIR : Landonne, Chavaroche, Vaillière, Moulin, Rozier
 GRAPE VARIETIES : Syrah, including Serine
 AGE OF THE VINES : 50 years and more
 ALCOHOL : 13°
 ORIGIN : Three Domaines
 ELEVAGE : New oak casks - Allier and Tronçais
 DESTEMING : 20%
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

Quite in the spirit Côte-Rôtie, all freshness and aromatic distinction... Such a Class... Bourgogne and Rhône in one single Wine ! This appellation does not seem to know of a crisis. For sure, it is supported by a strong négoce. Yet, it takes a while before, finally, tasting Wines that proudly stand for their Appellation !



Côte-Rôtie

NOTE DE DÉGUSTATION :

Bien dans l'esprit Côte-Rôtie, tout en fraîcheur et en distinction aromatique... De la Classe... Presque plus Bourguignon que Rhodanien. Cette appellation ne semble pas connaître la crise. Il est vrai qu'elle est soutenue par un négoce fort... Et pourtant, il nous faut chercher longtemps avant de goûter, enfin, des Vins qui représentent dignement leur Appellation !

AOC : Côte-Rôtie
 TERROIR : Landonne, Chavaroche, Vaillière, Moulin, Rozier
 CÉPAGES : Syrah, dont Serine
 AGE DES VIGNES : 50 ans et plus
 DEGRÉS : 13°
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 3
 ELEVAGE : Fûts neufs - Allier et Tronçais
 EGRAPPAGE : 20%
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24 - Fleur de liège naturel non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008



Hermitage

NOTE DE DÉGUSTATION :

L'Appellation Reine, celle qui a le mieux réussi cette année, en Rhône Nord.

Rouge profond, opaque. Ce Vin aux allures d'Athlète est de grande garde !

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Rouméas, Muret, Beaumes, Varognes
CÉPAGES :	Syrah, dont Serine
AGE DES VIGNES :	60 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :..	3
ELEVAGE :	Fûts neufs - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	80%
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 - Fleur de liège naturel non traité
DISPONIBILITÉ :	Automne 2008

<i>AOC :</i>	<i>Hermitage</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Rouméas, Muret, Beaumes, Varognes</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>Syrah, including Serine</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>60 years and more</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>13°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>Three Domaines</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>New oak casks - Allier and Tronçais</i>
<i>DESTEMING :</i>	<i>80%</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>By hand</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Sommelier Bourgogne</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24 - Natural "cork flower", untreated</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>Autumn 2008</i>

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

L'Appellation Reine - the "Queen Appellation" -, the one that succeeded best this year, in Northern Rhône. Deep red, opaque. This Wine is some kind of an Athlete... Can be kept for long !

AOC : V.D.N.
 TERROIR : Limestone and clay
 GRAPE VARIETIES : Grenache
 AGE OF THE VINES : 70 years
 ALCOHOL : 16.5°
 SUGAR : 103 grams
 ORIGIN : One single Domaine
 ELEVAGE : One Wine casks - Allier
 DESTEMING : Total
 BOTTLING : By hand
 BOTTLE : Sommelier Bourgogne
 CORKS : 49/24. Top quality natural cork, untreated
 AVAILABILITY : Autumn 2008
 TOTAL PRODUCTION : 600 Bottles

TASTING NOTES, JANUARY 2007 :

*We wanted to have fun and enjoy with this small production of V.D.N. !
 The fruit of very old Vines, this Wine was muté on berries, our major
 aims being balance and finesse. Perfect with chocolate !*



Vin Doux Naturel
Rasteau
Vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION :

Nous avons voulu nous amuser et vous faire plaisir avec cette petite production de V.D.N. !
 Ce Vin de très vieilles vignes a été muté sur grains, notre recherche portant sur l'équilibre et la finesse. Parfait avec le chocolat !

AOC : V.D.N.
 TERROIR : Argilo-calcaire
 CÉPAGES : Grenache
 AGE DES VIGNES : 70 ans
 DEGRÉS : 16.5°
 SUCRE : 103 grammes
 SOURCES DIFFÉRENTES :.. 1
 ELEVAGE : Fûts d'un Vin - Allier
 EGRAPPAGE : Total
 MISE : A la main
 BOUTEILLE : Sommelière Bourgogne
 BOUCHON : 49/24. Liège naturel extra, non traité
 DISPONIBILITÉ : Automne 2008
 PRODUCTION : 600 bouteilles

Revue de Presse

BETTANE&DESSEAUVÉ Les plus grands vins du Monde

France - Vallée du Rhône - Lournarín - Rouge et blanc

Tardieu-Laurent

Michel Tardieu est certainement le plus grand connaisseur des vins du Rhône que nous ayons rencontré. Jadis chauffeur d'un homme politique local, il profitait des longues heures d'attente pour visiter, un par un, les différents crus de la région et rencontrer les vignerons qui lui paraissaient dignes d'éloges. Sa rencontre avec le négociant bourguignon Dominique Laurent, véritable magicien de l'élevage, détermina la suite de son existence. Ensemble, ils créèrent une petite maison « haute couture » dont l'objectif est de sélectionner, dans toutes les meilleures appellations de la vallée, des vins exceptionnels magnifiés par l'élevage en barriques de Dominique Laurent. Lancé en 1994, Tardieu-Laurent a, dès le millésime suivant, produit des vins éblouissants, en particulier à Cornas et en Hermitage. Progressivement, d'autres crus se sont élevés à une hauteur impressionnante, du côtes-du-rhône Guy-Louis aux côtes rôtie, châteauneuf et vacqueyras vieilles vignes. Les arômes noblement boisés, très présents dans leur prime jeunesse, se fondent ensuite pour révéler toutes les nuances et la race de chaque cru.

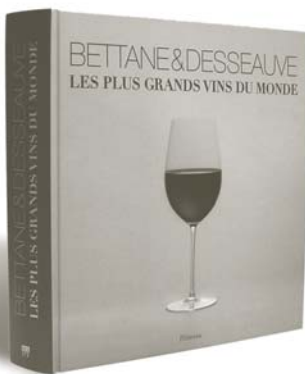


LES CÉPAGES
Uniquement achats de vins.

NOS VINS PRÉFÉRÉS
Dans une gamme très complète des grandes appellations de la vallée du Rhône, les cornas, hermitages et côtes rôties vieilles vignes constituent souvent, particulièrement en 1999 et 2002, de magnifiques expressions de leurs appellations. Dans le sud de la vallée du Rhône, le châteauneuf-du-pape vieilles vignes 2003 possède une ampleur brillante, parfaitement relevée par un élevage de grande classe.



Les plus grands vins du monde





Gault Millau

Passionné en vins, Michel Tardieu s'est associé à Dominique Laurent, le génial négociant et vinificateur de Bourgogne, pour démarrer une petite affaire de négoce. Michel Tardieu n'a pas son pareil pour dénicher des cuvées vieilles vignes dans toutes les appellations rhodaniennes. Ajoutez-y le savoir-faire de Dominique Laurent en élevage et ses fûts magiques, et vous obtiendrez un duo de choc qui élabore les cuvées les plus extraordinaires du Rhône. Une fois de plus une très grande réussite que ce millésime 2004 qui convient parfaitement au style Tardieu-Laurent. Avec une densité profonde, les vins ne sont pas marqués par la lourdeur. Le "simple" Côtes-du-Rhône Guy Louis est une pure merveille, incroyablement fruité et velouté. Tous les vins sont d'un très haut niveau.

Châteauneuf-du-Pape V V 2004	19/20NC
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2004	19/20NC
Cornas V V 2004	18.5/20	
Côte-Rôtie 2004	18.5/20	
Côte-Rôtie 2003	17/20	

Un vin impressionnant par son volume et sa chaleur en bouche. Le nez est composé de prune chaude, de fruits rouges, d'épices et de clous de girofle. Dense dès l'attaque, il habille la bouche de tannins nombreux et très enrobés. S.A. **Accords gourmands** : carré d'agneau au thym.

Côtes-du-Rhône 2004	18.5/20
Gigondas V V 2004	18.5/20
Hermitage 2004	19/20

Le nez élégant s'ouvre sur des notes de violette, de cerise et de guimauve, puis de tabac. La bouche n'a jamais été autant ciselée qu'avec ce 2004 proposant des tanins d'un soyeux rarement atteint et une attaque vive très bien contrebalancée par des notes de fruits très mûrs et de gourmandise. La finale s'exprime sur des arômes de cèdre et d'épices douces. S.A. **Accords gourmands** : chevreuil, mouton.

Saint-Joseph V V 2004	18.5/20	..NC
-----------------------------	---------	------

Elevage : en fût neuf et ancien.

Classement de la Revue du Vin de France

Rouge : Achat de vin. Syrah 40%, Grenache 30%, Mourvèdre 30%.

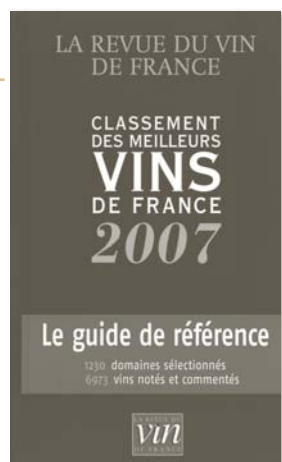
Blanc : Achat vin. NC

Production moyenne : 90 000 bt/an.

La race éblouissante des vins de cette petite maison de négoce est due à la rencontre de deux personnalités complémentaires, Dominique Laurent et Michel Tardieu. Le premier, Bourguignon, véritable magicien, transcende les plus grands vins de pinot noir grâce à un travail inouï d'élevage en barriques neuves et à un respect absolu du vin lors de la mise en bouteille. Le second est un homme du cru, certainement l'un des meilleurs connaisseurs des vignobles rhodaniens, dont la passion et la gentillesse font merveille dès qu'il s'agit de convaincre d'excellents vignerons de lui céder quelques-uns de leurs plus beaux vins.

Les vins : une fois encore, Michel Tardieu a frappé fort. Toute la gamme est de très haut niveau, avec de magnifiques réussites, dès le simple Côtes-du-Rhône, d'une constitution exemplaire. Le Cornas Vieilles Vignes incroyablement dense et d'une sève superbe, l'hermitage, profond, minéral et élané, ou encore le Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale, d'une fantastique pureté de bouche, constituent des références absolues. En blanc, les vins possèdent beaucoup de richesse, mais leur élevage n'est pas encore fondu. C'est particulièrement le cas de l'Hermitage à qui il faudra laisser quelques années de repos pour prendre forme.

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2004	18/20(38e)
Châteauneuf-du-Pape V V blanc 2004	16.5/20(38e)
Châteauneuf-du-Pape V V 2004	17.5/20(42e)
Cornas Coteaux 2004	16.5/20(28.40e)
Cornas V V 2004	18/20(43.90e)
Côte-Rôtie 2004	17/20(46.50e)
Côtes-du-Rhône Guy Louis 2004	15/20(15e)
Gigondas V V 2004	16.5/20(23.90e)
Hermitage blanc 2004	16/20(36.85e)
Hermitage 2004	18.5/20(59.30e)
Saint-Joseph V V 2004	16/20(20.70e)
Vacqueyras V V 2004	16/20(20.70e)



La Revue du Vin de France



Hermitage

RÉUSSITE 2005 18/20 • HOMOGENÉITÉ 18/20 • GARDE 18/20

Année sèche, 2005 n'a pas cependant connu les grandes chaleurs d'août, ce qui a conservé de la fraîcheur aux vins. La pluie du 11 août a permis une bonne maturation des baies. L'élevage devra domestiquer la puissance de ces vins massifs.

27 VINS DÉGUSTÉS

Les réussites exceptionnelles : TARDIEU-LAURENT

Rouge. Charmeur avec son fruit et son boisé noble. Grande bouteille. G

Blanc. Minéral, très belle matière et équilibre général magnifique. G



Châteauneuf-du-Pape rouge Cuvée Spéciale

Cette Cuvée spéciale n'est produite par le domaine que depuis 2003. Issue d'une sélection de très vieux grenaches, elle a surtout la particularité d'être élevée sans fût de chêne neuf. Une pratique inhabituelle pour la maison, qui s'est fait une spécialité d'apporter aux plus beaux raisins, issus de terroirs fabuleux, la touche désormais célèbres "magic casks" (fût de chêne élaborés par Dominique Laurent). Un vin d'une profondeur et d'un éclat magiques, qui évoque les plus belles réussites d'Henry Bonneau.

Notre cuvée favorite : Châteauneuf-du-Pape Cuvée spéciale 2003 ★★★★★F

Cornas rouge Vieilles Vignes

Une combinaison imbattable : le talent de Michel Tardieu pour dénicher des cuvées vieilles vignes exceptionnelles, son art de l'élevage et les désormais célèbres fûts de Dominique Laurent, tous ces éléments réunis aboutissent à la naissance de vins hors normes. Le Cornas Vieilles Vignes en est régulièrement (millésimes 2001, 2003 et 2004) l'illustration. D'une densité et d'une profondeur incroyables, il définit un nouveau standard qualitatif au sein de l'appellation.

Notre cuvée favorite : Cornas Vieilles Vignes 2004★★★★(★)F

Stephen Tanzer's International Wine Cellar

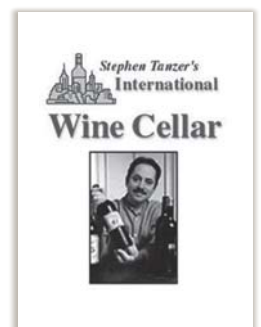
TARDIEU-LAURENT by Josh Reynolds

The set of 2005s I tasted with negociant Michel Tardieu and his enologist, the Zelig-like Philippe Cambie, showed more restraint and elegance than I was expecting. "It was possible to make wines with both finesse and power in 2005, which is why it is such a fantastic vintage in the north as well as the south", Tardieu told me. "In the south, the grenache achieved color like never before ; the tannins are abundant and the wines have great concentration. It is essential to cellar them to allow their full potential to be expressed. "Tardieu's fruit sources include many of the top growers and sites throughout the Rhone Valley. (Martin-Scott Wines, Lake Success, NY ; also Chemin des Vins, imported by Wine Warehouse, Los Angeles, CA, Fine Vines, Chicago, IL ; William Harrison Imports, Manassas, VA)

Also recommended : 2004 Côtes du Rhône Guy Louis (87)

Other wines tasted : 2004 Saint-Joseph Vieilles Vignes (?)

Rasteau VV 2004	90	Vaqueyras VV 2005	92
Vaqueyras VV 2004	89	Gigondas VV 2005	93
Gigondas VV 2004	88	Châteauneuf-du-Pape VV 2005	94
Châteauneuf-du-Pape VV 2004	91	Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2005	96
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2004	92	Saint-Joseph VV 2005	93
Cornas VV 2004	92	Cornas Coteaux 2005	93
Côte-Rôtie 2004	93	Cornas Coteaux VV 2005	94
Hermitage 2004	91	Côte-Rôtie VV 2005	94
Côtes-du-Rhône Guy Louis 2005	90	Hermitage 2005	95
Rasteau VV 2005	91		





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

e-mail : info@tardieu-laurent.com