



millésime 2007 *vintage*

Maison Tardieu-Laurent

sommaire

blancs *white wines*

Guy Louis	5
Condrieu	6
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	7
Saint-Péray Vieilles Vignes	8
Hermitage	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	20
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	21
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale	22
Crozes-Hermitage Vieilles Vignes	23
Saint-Joseph Vieilles Vignes	24
Cornas	25
Côte-Rôtie	26
Hermitage	27
Rasteau Vin Doux Naturel	28

revue de presse

millésime 2007 *vintage*

si sain

qu'il en dépasse même 2005... !

Les conditions climatiques contrastées, à tendance humide, de la fin du printemps, la pression des maladies, alors que les rendements étaient légèrement plus élevés qu'en 2006, avaient ravivé de vieux souvenirs, et nourri l'inquiétude des Vignerons conscients...

Par bonheur, l'été a été exceptionnellement sec. Un formidable ensoleillement, un vent soutenu - moins violent néanmoins que les années précédentes -, ont ainsi assaini le vignoble.

Mieux encore : dans des conditions idéales, les vendanges ont commencé 120 jours après la fleur. Il est exceptionnel que le délai entre la floraison et la récolte soit aussi long - habituellement, 100 jours.

Les vendanges se sont étalées dans le temps. Les viticulteurs ont récolté "à la carte", parcelle par parcelle, prenant en compte une hétérogénéité complexe, liée au rythme de maturation de chaque cépage, et à la plus ou moins grande précocité des Terroirs.

Des conditions sanitaires impeccables, et des nuits fraîches, ont permis de ramasser des raisins parfaits, idéalement sains. Et les températures fraîches ont permis de démarrer des vinifications lentes, dans des conditions optimales.

L'extraction des couleurs sur les cuves n'a jamais été aussi aisée. Les profils aromatiques sont complexes, puissants, sans aucune note de surmaturité. Les tanins apparaissent fins, ronds et fondus. Moins imposants qu'en 2005, mais largement suffisants, ces tanins laissent présager un Millésime de garde. Mais le trait le plus marquant reste la pureté d'un fruit parfait - les acidités volatiles sont les plus basses jamais enregistrées -, gage d'une expression radieuse des Vins Rouges, et, plus encore, des Vins Blancs...

En 2007, nombre de Vignerons de la Vallée du Rhône ont redoublé d'efforts, afin que leurs raisins soient d'une qualité proche de la perfection. Décidément, le travail de l'homme est toujours décisif - à moins que le Millésime ne soit "évident", un cas qui n'est pas le plus fréquent !

La bataille de l'authenticité, et de l'excellence, se gagne à la Vigne. En commençant par les sols.

Plus que jamais, être Vigneron, c'est savoir être "à l'écoute" de la Nature. De cette façon seulement, le défi d'adapter le Vignoble aux changements climatiques se gagnera...

In 2007, the challenging, pretty wet, conditions leading up to the end of Spring, resulted in disease pressure in the vineyards. Combined with the potentially higher yields of the year, this reminded the observant Vignerons of testing vintages of the past.

Provisionally, Summer was remarkably dry. A formidable sunshine and a sustained wind - although less fierce than in the preceding years - thus cleansed the Vineyards of any disease.

Even better : in these ideal conditions, the harvest began 120 days after flowering. It is exceptional that there is so long a period of time between flowering and harvesting - normally 100 days.

The harvest was drawn out. The conscientious Vignerons harvested "à la carte", parcel by parcel, taking into account a complex heterogeneity, linked to the various maturing pace of each cépage, and to the greater or lesser precocity of each Terroir.

An impeccable sanitary state, and fresh nights, allowed the collection of perfect grapes, ideally healthy. And, cool temperatures made it possible to start slow vinifications under optimal conditions.

A subtle balance between fruit, crispness, and finesse of the tannins.

The extraction of colour in the cuves never was this easy.

The aromatic profiles are complex, powerful, without a hint of over ripeness.

The tannins appear to be fine, round, and mellow.

Less imposing than in 2005, but amply sufficient, these tannins let anticipate a keeping Vintage.

Yet, the most striking feature of 2007 is the purity of perfect fruit - the volatile acidities are the lowest ever recorded - a promise of a radiant expression of the Vins Rouges, and even more so, of the Vins Blancs.

The involvement and the know-how of the real Vignerons.

In 2007, a number of Vignerons of the Vallée du Rhône, the best ones, redoubled efforts, so that their grapes reached a Quality close to perfection. Indeed, the work of the man can be decisive... unless the Vintage is "obvious" from the start, a case which is not so frequent !

The battle of authenticity, and of excellence, is to be attained in the Vineyards. Starting with the soils.

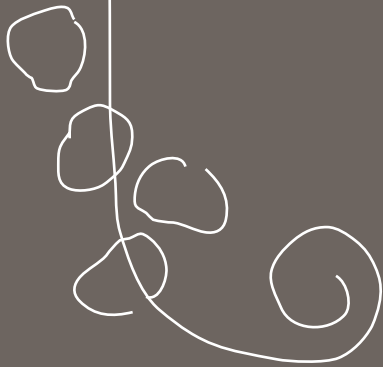
More than ever, being a Vigneron, is being able to "listen to" Nature.

This way only, the challenge of adapting the Vineyards to the climatic changes will be won...

SO remarkably healthy
that it even surpasses 2005... !

blancs

white wines



A "little" that will become Big

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Assemblage of Terroirs in the North and Terroirs in the South
GRAPE VARIETIES :	70% Marsanne, 15% Roussanne, 10% Grenache, 5% Viognier
AGE OF THE VINES :	Over 50 years for the Marsanne
ALCOHOL :	13°5
ORIGIN :	3 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - Light filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	September 2008
TOTAL PRODUCTION :	4800 bottles expected - 400 cases

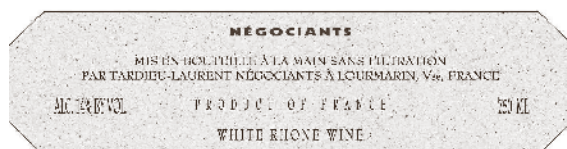
TASTING NOTES The perfect sanitary state gives the Wine a spectacular brilliance.

It is floral and fruity at the same time. This wine has a marked character, an astonishing complexity : the small touch of Viognier suits this "Guy Louis" Blanc beautifully !

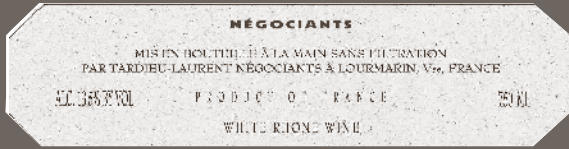


Guy-Louis

NOTE DE DÉGUSTATION L'état sanitaire parfait donne au Vin un éclat spectaculaire, floral et fruité à la fois. Ce vin a un caractère affirmé et une complexité étonnante : la petite touche de Viognier lui sied à ravir !

*Un petit qui deviendra Grand*

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Terroirs du Nord et Terroirs du Sud assemblés
CÉPAGES :	70% Marsanne, 15% Roussanne, 10% Grenache, 5% Viognier
AGE DES VIGNES :	Plus de 50 ans pour la Marsanne
DEGRÉS :	13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	3 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Légère filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2008
PRODUCTION TOTALE :	4800 bouteilles espérées - 400 caisses



Condrieu

NOTE DE DÉGUSTATION La grêle a réduit considérablement la récolte - moins 50% sur certains coteaux. Malgré ces conditions extrêmes, le vin s'affirme d'un bon niveau, même s'il reste inférieur à 2006.

Ne pas tomber dans le piège du variétal

AOC :	Condrieu
TERROIR :	Roche Courbe, Vollans, Chanson
CÉPAGES :	100% Viognier
AGE DES VIGNES :	Plus de 40 ans
DEGRÉS :	13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	2 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Légère filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2008
PRODUCTION TOTALE :	1500 bouteilles espérées - 125 caisses

Avoiding to fall into the varietal trap

AOC :	Condrieu
TERROIR :	Roche Courbe, Vollans, Chanson
GRAPE VARIETIES :	100% Viognier
AGE OF THE VINES :	Over 40 years
ALCOHOL :	13°5
ORIGIN :	2 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - Light filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	September 2008
TOTAL PRODUCTION :	1500 bottles expected - 125 cases

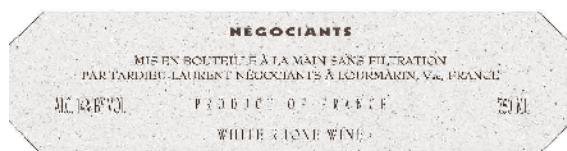
TASTING NOTES *Hail reduced the crop considerably - minus 50% on some parcels. Despite of these extreme conditions, the Wine reaches an honourable level, even though it does not quite equal 2006.*

To be taken seriously

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Les Serres, Le Belvédère
GRAPE VARIETIES :	50% Roussanne, 50% Grenache
AGE OF THE VINES :	Grenache, 60 years, Roussanne, 20 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	3 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - Light filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	September 2008
TOTAL PRODUCTION :	3900 bottles expected - 325 cases

TASTING NOTES Rather introverted in spite of an unquestionable potential...

Discrete flavours of exotic fruits and white flowers. Though very concentrated and powerful, this Wine shows a great balance. After two years cellaring, it will display its full expression.



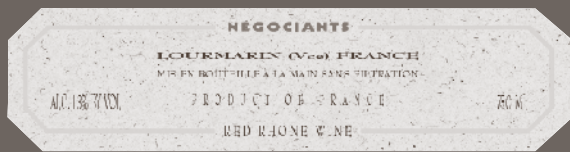
Châteauneuf du-Pape

vieilles Vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Plutôt introverti malgré un potentiel certain... Arômes discrets de fruits exotiques et de fleurs blanches. Très concentré et puissant, ce Vin affiche un grand équilibre. Il demandera deux ans de Cave avant d'être dégusté dans sa pleine expression.

A prendre au sérieux

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Les Serres, Le Belvédère
CÉPAGES :	50% Roussanne, 50% Grenache
AGE DES VIGNES :	Grenache, 60 ans, Roussanne, 20 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :	3 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Légère filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2008
PRODUCTION TOTALE :	3900 bouteilles espérées - 325 caisses



Saint-Péray

vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Je dois avouer un faible pour cette Cuvée, au rapport qualité/prix superbe. Ce vin, issu d'un Grand Terroir, doit patienter en Cave : toujours assez secret dans sa jeunesse, il dévoilera, après quelques années, un Caractère racé, très original.

Le Grand Terroir méconnu

AOC :	Saint-Péray
TERROIR :	La Côte
CÉPAGES :	50% Roussanne, 50% Marsanne
AGE DES VIGNES :	Marsanne, 100 ans, Roussanne, 35 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	1 Domaine
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Légère filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2008
PRODUCTION TOTALE :	2400 bouteilles espérées - 200 caisses

The Great unknown

AOC :	<i>Saint-Péray</i>
TERROIR :	<i>La Côte</i>
GRAPE VARIETIES :	<i>50% Roussanne, 50% Marsanne</i>
AGE OF THE VINES :	<i>Marsanne, 100 years, Roussanne, 35 years</i>
ALCOHOL :	<i>13°</i>
ORIGIN :	<i>1 Domaine</i>
ELEVAGE :	<i>New oak casks and one year casks Allier and Tronçais</i>
DESTEMING :	<i>Total</i>
BOTTLING :	<i>By hand - Light filtration</i>
BOTTLE :	<i>Sommelière Bourgogne</i>
CORKS :	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
AVAILABILITY :	<i>September 2008</i>
TOTAL PRODUCTION :	<i>2400 bottles expected - 200 cases</i>

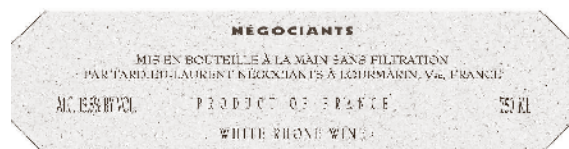
TASTING NOTES *I must acknowledge kind of a weakness for this Cuvée, with its superb value for money ! This wine, born from a Great Terroir, should be allowed to age in a good Cellar : always rather secret in its youth, it will reveal, after a few years, a most stylish Character, very original.*

Patience is rewarded

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Pierelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche
GRAPE VARIETIES :	15% Roussanne, 85% Marsanne
AGE OF THE VINES :	Marsanne, 50 years, Roussanne, 35 years
ALCOHOL :	13°5
ORIGIN :	4 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks - Allier et Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - Light filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	September 2009
TOTAL PRODUCTION :	4800 bottles expected - 400 cases

TASTING NOTES *Of a regular quality, this Wine is at the top, and ranks with the very best.*

Irreproachable sap and density : this Wine is sheer happiness. Try "to forget" some bottles, and taste this invaluable Gem in its 10th year, on a Breton lobster...



Hermitage

NOTE DE DÉGUSTATION D'une qualité régulière, ce Vin se place au rang des meilleurs.

Sève et densité irréprochables, ce Vin est un pur bonheur. Essayez "d'oublier" quelques bouteilles, et dégustez ce précieux flacon dans sa 10^e année, sur un homard breton...

La patience récompensée

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Pierelles, Beaumes, Murets, Maison Blanche
CÉPAGES :	15% Roussanne, 85% Marsanne
ÂGE DES VIGNES :	Marsanne, 50 ans, Roussanne, 35 ans
DEGRÉS :	13°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	4 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Légère filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2009
PRODUCTION TOTALE :	4800 bouteilles espérées - 400 caisses

rouges
red wines



The Old Vine at a small cost

AOC :	Côtes-du-Rhône Villages
TERROIR :	Gard. Rolled pebbles on red soils
GRAPE VARIETIES :	50% Syrah, 50% Grenache
AGE OF THE VINES :	Grenache, 60 years, Syrah, 20 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	1 Domaine
ELEVAGE :	Stainless steel vats
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	Mechanical - No filtration
BOTTLE :	Séduction
CORKS :	49/24. Natural oak, untreated
AVAILABILITY :	September 2008
TOTAL PRODUCTION :	50 000 bottles expected - 4160 cases

TASTING NOTES *In the style of 2006, fresh, powerful, fruity.*

One more beautiful success.



Les Becs Fins

NOTE DE DÉGUSTATION Dans le style de 2006, frais, puissant, fruité. Encore une belle réussite.

La vieille vigne à petit prix

AOC :	Côtes-du-Rhône Villages
TERROIR :	Galets roulés du Gard
CÉPAGES :	50% Syrah, 50% Grenache
ÂGE DES VIGNES :	Grenache, 60 ans, Syrah, 20 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :	1 Domaine
ELEVAGE :	Cuve inox
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Mécanique, sans filtration
BOUTEILLE :	Séduction
BOUCHON :	49/24 liège naturel, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2008
PRODUCTION TOTALE :	50 000 bouteilles espérées - 4160 caisses

Bastide de Rhodarès



NOTE DE DÉGUSTATION Vendangée un peu plus tôt cette année, cette Cuvée de couleur noire possède un volume impressionnant, aux tanins ronds et veloutés.

Les Vignes de galets roulés face à “La Fenière”

AOC :	Luberon
TERROIR :	Galets roulés sur Cadenet
CÉPAGES :	50% Syrah, 50% Grenache
ÂGE DES VIGNES :	Grenache, 50 ans, Syrah, 25 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :	1 Domaine
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin et fûts de deux Vins - Allier
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Mécanique, sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière bordelaise
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Septembre 2008
PRODUCTION TOTALE :	7500 bouteilles espérées - 625 caisses

The Vines of rolled pebbles facing “La Fenière”

<i>AOC :</i>	<i>Luberon</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Rolled pebbles on Cadenet</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>50% Syrah, 50% Grenache</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>Grenache, 50 years, Syrah, 25 years</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>14°</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>1 Domaine</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>One year and two years casks - Allier</i>
<i>DESTEMING :</i>	<i>Total</i>
<i>BOTTLING :</i>	<i>Mechanical - No filtration</i>
<i>BOTTLE :</i>	<i>Sommelière bordelaise</i>
<i>CORKS :</i>	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
<i>AVAILABILITY :</i>	<i>September 2008</i>
<i>TOTAL PRODUCTION :</i>	<i>7500 bottles expected - 625 cases</i>

TASTING NOTES Harvested a little earlier this year, this dark-coloured Cuvée seduces by its impressive yet appealing mass, with round and velvety tannins.

A captivating austerity “the Médoc way”

AOC :	Bandol
TERROIR :	Limestone and clay on Le Castellet
GRAPE VARIETIES :	100% Mourvèdre
AGE OF THE VINES :	50 years
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	1 Domaine
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	2400 bottles expected - 200 cases

TASTING NOTES Quite beautiful a Vintage in Bandol :
the Mourvèdre ripened perfectly,
giving coloured, rich, yet measured Wines...

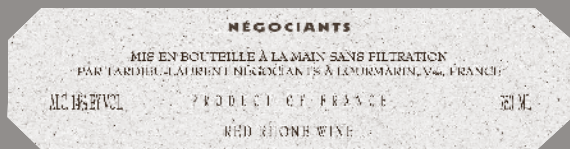


Bandol

NOTE DE DÉGUSTATION Très belle année
pour Bandol : le Mourvèdre a parfaitement mûri,
donnant des vins colorés, riches, mais mesurés...

Une attachante austérité à la “médocaine”

AOC :	Bandol
TERROIR :	Argilo-calcaire sur Le Castellet
CÉPAGES :	100% Mourvèdre
AGE DES VIGNES :	50 ans
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	1 Domaine
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	2400 bouteilles espérées - 200 caisses



Guy-Louis

NOTE DE DÉGUSTATION Elaboré pour rivaliser avec les Crus - même très réputés...

Expérience à tenter, tant le vin est réussi !

Son fruit, sa longueur en bouche impressionnent...

A la mémoire de deux frères : Guy et Louis Tardieu

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Cairanne, Plan de Dieu, Rasteau, Courthézon, Roaix
CÉPAGES :	60% Grenache, 40% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache, 50 ans, Syrah, 35 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :	3 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	10 000 bouteilles espérées - 830 caisses

In memory of two brothers : Guy and Louis Tardieu

AOC :	Côtes-du-Rhône
TERROIR :	Cairanne, Plan de Dieu, Rasteau, Courthézon, Roaix
GRAPE VARIETIES :	60% Grenache, 40% Syrah
AGE OF THE VINES :	Grenache, 50 years, Syrah, 35 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	3 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	10 000 bottles expected - 830 cases

TASTING NOTES Intended to compete with the Crus - even very famous...

Worth to be tried, so successful is the Wine !

Its fruit, its length on the palate, will impress...

Amplly deserves to be classified a Cru

AOC :	Rasteau
TERROIR :	Hills with limestone and clay, blue clay
GRAPE VARIETIES :	80% Grenache, 20% Syrah
AGE OF THE VINES :	Grenache, 80 years, Syrah, 35 years
ALCOHOL :	14°
ORIGIN :	2 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	6000 bottles expected - 240 cases

TASTING NOTES *Archetype of the Rhône Wine, round, powerful, ripe, concentrated...*

Syrah lights the Wine by its freshness, whereas Grenache brings the structure and wraps the Wine in its meatiness A great success.



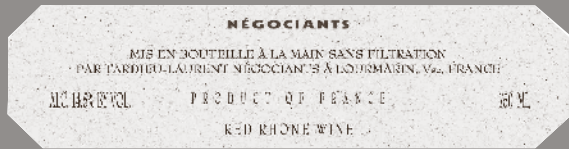
Rasteau vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Archétype du Vin du Rhône, rond, puissant, mûr, concentré...

La Syrah éclaire le Vin par sa fraîcheur, alors que le Grenache apporte la structure et enveloppe le vin. Une grande réussite.

Mérite d'être classé en cru

AOC :	Rasteau
TERROIR :	Coteaux argilo-calcaire et argile bleue
CÉPAGES :	80% Grenache, 20% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache, 80 ans, Syrah, 35 ans
DEGRÉS :	14°
SOURCES DIFFÉRENTES :	2 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	6000 bouteilles espérées - 240 caisses



Vacqueyras

vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Une pureté de fruit, une délicatesse des tanins, qui charment absolument. Un peu moins concentré que précédemment, ce Vin gagne en finesse et en définition. Racé !

Les grandes Cuvées sont rares

AOC :	Vacqueyras
TERROIR :	Les Grès, Les Pendants, Le Plateau de Sarriens
CÉPAGES :	85% Grenache, 15% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache, 65 ans, Syrah, 35 ans
DEGRÉS :	14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	4 Domaines
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
ÉGRAPPAGE :	80%
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	6000 bouteilles espérées - 500 caisses

The Great Cuvées are rare

AOC :	Vacqueyras
TERROIR :	Les Grès, Les Pendants, Le Plateau de Sarriens
GRAPE VARIETIES :	85% Grenache, 15% Syrah
AGE OF THE VINES :	Grenache, 65 years, Syrah, 35 years
ALCOHOL :	14°5
ORIGIN :	4 Domaines
ELEVAGE :	One year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	80%
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	6000 bottles expected - 500 cases

TASTING NOTES A transparency of the fruit, a delicacy of the tannins, that charm absolutely. A little less concentrated than previously, this Wine gains smoothness and definition. Classy !

A rival for Châteauneuf du Pape

AOC :	Gigondas
TERROIR :	Dentelles, Garrigues, Village
GRAPE VARIETIES :	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre and Cinsault
AGE OF THE VINES :	Grenache, 60 years, Syrah, Mourvèdre, et Cinsault, 35 years
ALCOHOL :	14°5
ORIGIN :	4 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	20%
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	6000 bottles expected - 500 cases

TASTING NOTES Wine built on a striking expression of fruit and Garrigue.

The mouth is all softness, glittering with delicate shades and subtleties...



Gigondas

vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Vin bâti sur une belle expression de fruit et de garrigue. La bouche est toute en douceur, chatoyante de nuances et de subtilités...

Un rival pour Châteauneuf-du-Pape

AOC :	Gigondas
TERROIR :	Dentelles, Garrigues, Village
CÉPAGES :	75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre et Cinsault
ÂGE DES VIGNES :	Grenache, 60 ans, Syrah, Mourvèdre, et Cinsault, 35 ans
DEGRÉS :	14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	4 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	20%
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	6000 bouteilles espérées - 500 caisses

le millésime 2007

un Grand Millésime... pour les Grands Vignerons !

Le spectre des millésimes en "7" a longtemps hanté tous les esprits chagrins... Pourtant, au final, tous les voyants étaient au vert !

- Seulement 35 mm de précipitations cumulées, de la mi-juin à la mi-septembre : à Châteauneuf-du-Pape, l'été 2007 a été exceptionnellement sec
 - le plus sec de ces vingt dernières années.
- Un été venté.
- Un ensoleillement saisonnier légèrement supérieur à la moyenne.
- D'importants écarts entre températures diurnes et températures nocturnes, dans une dominante fraîche : pendant 30 jours, les minimales se sont établies entre 10 et 15°C, et le nombre de journées où les maximales ont dépassé le seuil des 35°C se limite à 7.

Autant de facteurs qui sont particulièrement favorables à l'obtention d'une vendange de qualité, avec des raisins superbes, parce que parfaitement sains.

Dans les vignes, le tri étant réduit au strict minimum, les vendanges avancent rapidement, et en toute sérénité, une sérénité qui autorise les Vignerons à s'arrêter plusieurs jours, pour attendre, si nécessaire, la parfaite maturité de leurs parcelles, et, ainsi, optimiser le potentiel du millésime.

Ce millésime demandait à la fois patience et célérité.

Les grands vignerons ne se sont pas précipités. ils ont récolté au moment optimum. Mais alors, ils ont procédé rapidement. En évitant le piège des degrés élevés, ils ont ainsi mis en lumière le fruit et la finesse - la pureté.

Au final, un millésime exceptionnel, qui nous donne de superbes Blancs - minéralité et arômes de fruits à chair blanche, dans un équilibre suave -, et des Rouges colorés, chaleureux, savoureux, tanniques dans une jolie structure, mais, eux aussi, comme les Vins Blancs, empreints d'une très grande élégance.

Le millésime 2007 restera comme une année extraordinaire pour le Mourvèdre.

Pour le Grenache aussi, qui offre une finesse majuscule. La Syrah, enfin, maintient un niveau qualitatif élevé.

Au final, je pense que 2007 est un de ces Grands Millésimes qui appellent un élevage soigné : pour moi, 2007 se situe dans la lignée des 1998, 2001 et 2005.

Philippe Cambie



2007 vintage

a great vintage... for the great vigneron !



The spectre of years ending in "7" has long haunted all the morose minded Vignerons...

Yet, in the end, all the indicators had turned green !

- All precipitation from mid-June till mid-September only totalled 35 mm :
at Châteauneuf-du-Pape, 2007 Summer was exceptionally dry - the driest in the last twenty years.
- A windy Summer.
- A seasonal sunshine slightly above the average.
- Important differences between diurnal temperatures and night temperatures,
with coolness as a dominant feature : for 30 days, the minimum settled between 10 and 15°C,
and the number of days when the maximum exceeded the threshold of 35°C was limited to 7.

*All of these factors are particularly favourable to obtaining a high quality crop,
with grapes that are simply superb, being perfectly healthy.*

*In the vineyards, the tri being reduced to a strict minimum,
the harvest progressed rapidly, in a serene atmosphere,
this serenity encouraging the Vignerons to stop the harvest for several days, whenever necessary,
in order to wait for the perfect maturity of their parcels,
and, thus, optimise the potential of the vintage.*

This vintage required both patience and swiftness.

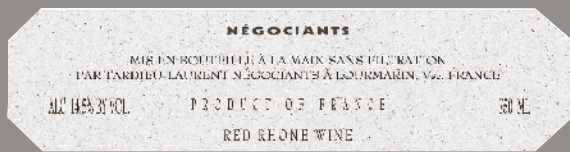
*The great Vignerons did not rush. They harvested at the optimum time.
But, then, they proceeded rapidly. By avoiding the "trap" of high degrees,
they highlighted fruit and finesse - the overall purity.*

*Finally, an exceptional vintage, which gives us superb Blancs
- minerality and flavours of white fleshed fruit, in a suave balance -,
plus, dark, affable, tasty, seductively tannic, Rouges.*

Vins Blancs and Vins Rouges bearing the signature of a most definite elegance...

*2007 Vintage will remain as an extraordinary year for Mourvèdre.
For the Grenache too, which offers a capital finesse.
The Syrah, finally, maintains a high level of quality.*

*To conclude, I see 2007 as one of these Great Vintages which call for a careful élevage :
in my view, 2007 is in line with 1998, 2001, and 2005.*



Châteauneuf-du-Pâpe

NOTE DE DÉGUSTATION Cerise bien mûre
au nez, avec une sensation de fraîcheur...
Matière fine et élégante. Bel équilibre.

Une Cuvée à ne pas sous-estimer

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Le Grès, Courthézon
CÉPAGES :	90% Grenache, 10% Syrah
AGE DES VIGNES :	Grenache, 80 ans, Syrah, 30 ans
DEGRÉS :	14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	3 Domaines
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	3000 bouteilles espérées - 250 caisses

A Cuvée not to be undervalued

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Le Grès, Courthézon
GRAPE VARIETIES :	90% Grenache, 10% Syrah
AGE OF THE VINES :	Grenache, 80 years, Syrah, 30 years
ALCOHOL :	14°5
ORIGIN :	3 Domaines
ELEVAGE :	One year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	3000 bottles expected - 250 cases

TASTING NOTES Quite ripe cherry on the nose, with a sense of freshness...
Fine and elegant matter. Beautiful balance.

Opulence and power

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Le Grès d'Orange, Les Gardioles
GRAPE VARIETIES :	80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
AGE OF THE VINES :	Grenache, 80 years, Syrah and Mourvèdre, 30 years
ALCOHOL :	14°5
ORIGIN :	5 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks and one year casks - Allier and Tronçais
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	9000 bottles expected - 750 cases

TASTING NOTES The Tannins are of a rare power. They give this Wine an oversize form.

Tastes like a Liquor in the mouth, with a remarkably velvety texture.

No doubt, this Capital Wine will spoil the Amateurs of demonstrative Wines !

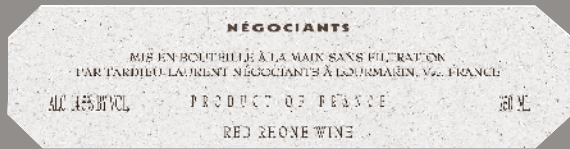


Châteauneuf-du-Pape vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Les Tanins sont d'une puissance rare. Ils donnent à ce vin concentré une allure surdimensionnée. Sensation de liqueur en bouche avec une texture veloutée remarquable. Ce Vin comblera absolument les amateurs de Vins démonstratifs !

L'opulence et la puissance

AOC :	Châteauneuf-du-Pape
TERROIR :	La Crau, Le Grès d'Orange, Les Gardioles
CÉPAGES :	80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
AGE DES VIGNES :	Grenache, 80 ans, Syrah et Mourvèdre, 30 ans
DEGRÉS :	14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	5 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs et fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	9000 bouteilles espérées - 750 caisses



Châteauneuf du-Pâpe

Cuvée Spéciale

NOTE DE DÉGUSTATION Indifférent aux effets de mode... Fin et intense à la fois, évoquant aussi bien la cerise que les agrumes - orange -, ce Vin de Style Bourguignon émerveillera les connaisseurs par son raffinement suave et sa grande complexité pure...

Un exquis raffinement

AOC :	Châteauneuf du Pape
TERROIR :	La Crau
CÉPAGES :	100% Grenache
AGE DES VIGNES :	80 - 100 ans
DEGRÉS :	14°5
SOURCES DIFFÉRENTES :	2 Domaines
ELEVAGE :	Fûts d'un Vin - Allier et Tronçais
ÉGRAPPAGE :	Aucun égrappage - 100% de rafle
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	15 000 bouteilles espérées - 1250 caisses

An exquisite refinement

AOC :	<i>Châteauneuf du Pape</i>
TERROIR :	<i>La Crau</i>
GRAPE VARIETIES :	<i>100% Grenache</i>
AGE OF THE VINES :	<i>80 - 100 years</i>
ALCOHOL :	<i>14°5</i>
ORIGIN :	<i>2 Domaines</i>
ELEVAGE :	<i>One year casks - Allier and Tronçais</i>
DESTEMING :	<i>No desteming at all - 100% whole bunches</i>
BOTTLING :	<i>By hand - No filtration</i>
BOTTLE :	<i>Sommelière Bourgogne</i>
CORKS :	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
AVAILABILITY :	<i>Winter 2009</i>
TOTAL PRODUCTION :	<i>15 000 bottles expected - 1250 cases</i>

TASTING NOTES *Unconcerned by the variations in fashion... Gracious and intense at the same time, evoking cherry as well as citrus fruit - orange -, this Wine in the Style of a Bourgogne will fill with wonder the Connoisseurs by its suave refinement and its gripping pure complexity...*

A good value for money in the North

AOC :	Crozes-Hermitage
TERROIR :	Larnage, Battits, Mercuriol (clay and granite)
GRAPE VARIETIES :	100% Syrah
AGE OF THE VINES :	50 years and over
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	2 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks - Tronçais and Allier
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	7500 bottles expected - 625 cases

TASTING NOTES An original hint of liquorice

for this harmonious Wine, which cannot deny its origin,
as it sings the unmistakable tune of its Terroir so clearly !



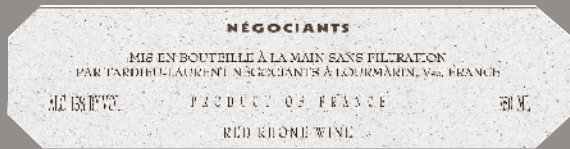
Crozes-Hermitage

vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Une originale touche de réglisse pour ce vin harmonieux qui ne peut pas renier son origine, tant il chante le grand air de son Terroir !

Le bon rapport qualité/prix du Nord

AOC :	Crozes-Hermitage
TERROIR :	Larnage, Battits, Mercuriol (argilo-granitique)
CÉPAGES :	100% Syrah
AGE DES VIGNES :	50 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	2 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs - Tronçais et Allier
EGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	7500 bouteilles espérées - 625 caisses



Saint-Joseph

vieilles vignes

NOTE DE DÉGUSTATION Minéral, avec de petites touches de fruits noirs et de cachou.

Ce Vin mûr est le produit de macérations et de fermentations très lentes. Vin de garde...

De beaux Terroirs... à bien choisir

AOC :	Saint-Joseph
TERROIR :	Saint-Pierre de Bœuf, Chavanay, Chanson
CÉPAGES :	Syrah et Serine
AGE DES VIGNES :	50 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	2 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs - Tronçais et Allier
ÉGRAPPAGE :	Total
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	6000 bouteilles espérées - 500 caisses

Superb Terroirs... when chosen carefully

AOC :	<i>Saint-Joseph</i>
TERROIR :	<i>Saint-Pierre de Bœuf, Chavanay, Chanson</i>
GRAPE VARIETIES :	<i>Syrah and Serine</i>
AGE OF THE VINES :	<i>50 years and over</i>
ALCOHOL :	<i>13°</i>
ORIGIN :	<i>2 Domaines</i>
ELEVAGE :	<i>New oak casks - Tronçais and Allier</i>
DESTEMING :	<i>Total</i>
BOTTLING :	<i>By hand - No filtration</i>
BOTTLE :	<i>Sommelière Bourgogne</i>
CORKS :	<i>49/24. Top quality natural cork, untreated</i>
AVAILABILITY :	<i>Winter 2009</i>
TOTAL PRODUCTION :	<i>6000 bottles expected - 500 cases</i>

TASTING NOTES Mineral, with fine hints of black fruit and catechu.

This ripe Wine is the result of very slow macerations and fermentations.

Keeping Wine...

The noble Peasant of the Northern Rhône

AOC :	Cornas
TERROIR :	Les Saveaux, Chaillots, Les Eygats, Saint-Pierre
GRAPE VARIETIES :	Syrah and Serine
AGE OF THE VINES :	50 years and over
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	4 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks - Tronçais and Allier
DESTEMING :	Total
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	4500 bottles expected - 375 cases

TASTING NOTES No, its well coated tannins must not mislead you :
 this solid Wine requires a prolonged period of time in good Cellars...

*The old Vines gave the grapes splendour,
 and stamped into the sap the Character of the Terroir...*

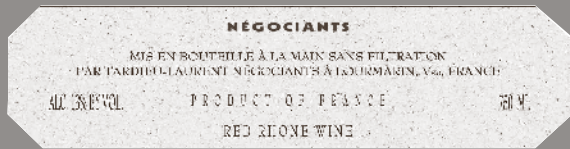


Cornas Coteaux

NOTE DE DÉGUSTATION Aucun doute : il ne faut pas se fier à ses tanins bien enrobés, ce Vin solide demande une garde prolongée. Les vieilles vignes ont donné de la splendeur aux raisins, et imprimé dans la sève du Vin la race du Terroir...

Le Paysan des Côtes du Rhône Nord

AOC :	Cornas
TERROIR :	Les Saveaux, Chaillots, Les Eygats, Saint-Pierre
CÉPAGES :	Syrah et Serine
AGE DES VIGNES :	50 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	4 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs - Tronçais et Allier
EGRAPPAGE :	70%
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	4500 bouteilles espérées - 375 caisses



Côte-Rôtie

NOTE DE DÉGUSTATION La grêle a réduit les rendements, et c'est ainsi que l'intensité du minéral et la profondeur des tanins trouvent à s'équilibrer...

Un Vin de garde en profonde harmonie.

Un Nez si minéral, inimitable

AOC :	Côte-Rôtie
TERROIR :	Landonne, Chavaroche, Vaillièrre, Moulin
CÉPAGES :	100% Serine
AGE DES VIGNES :	50 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	2 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs - Tronçais et Allier
ÉGRAPPAGE :	Aucun égrappage - 100% de rafle
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	3600 bouteilles espérées - 300 caisses

So mineral a nose, inimitable

AOC :	Côte-Rôtie
TERROIR :	Landonne, Chavaroche, Vaillièrre, Moulin
GRAPE VARIETIES :	100% Serine
AGE OF THE VINES :	50 years and over
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	2 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks - Tronçais and Allier
DESTEMING :	No desteming at all - 100% whole bunches
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	3600 bottles expected - 300 cases

TASTING NOTES *Hail cut down the crops... Yet, the intensity of the mineral and the depth of the tannins find to balance...*

A keeping Wine in deep harmony.

The smoothest mouth, in Northern Rhône

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Rouméas, Muret, Beaumes, Varognes
GRAPE VARIETIES :	Syrah and Serine
AGE OF THE VINES :	60 years and over
ALCOHOL :	13°
ORIGIN :	4 Domaines
ELEVAGE :	New oak casks - Tronçais and Allier
DESTEMING :	85%
BOTTLING :	By hand - No filtration
BOTTLE :	Sommelière Bourgogne
CORKS :	49/24. Top quality natural cork, untreated
AVAILABILITY :	Winter 2009
TOTAL PRODUCTION :	6000 bottles expected - 500 cases

TASTING NOTES *Elegant texture with no over-extraction. The deep colour, almost opaque, underlines the concentration of the Wine. And yet, the Wine also displays a lot of smoothness, smoothness which is, along with purity, a characteristic of 2007...*

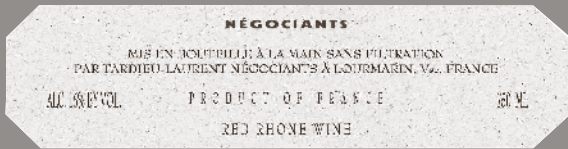


Hermitage

NOTE DE DÉGUSTATION *Texture élégante sans sur-extraction. La couleur profonde, presque opaque, souligne la concentration du Vin. Et pourtant, le Vin déploie aussi beaucoup de finesse, une finesse caractéristique de 2007...*

La bouche la plus suave du Nord

AOC :	Hermitage
TERROIR :	Rouméas, Muret, Beaumes, Varognes
CÉPAGES :	Syrah et Serine
AGE DES VIGNES :	60 ans et plus
DEGRÉS :	13°
SOURCES DIFFÉRENTES :	4 Domaines
ELEVAGE :	Fûts neufs - Tronçais et Allier
EGRAPPAGE :	85%
MISE :	Sans filtration
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24 liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ :	Hiver 2009
PRODUCTION TOTALE :	6000 bouteilles espérées - 500 caisses



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 !

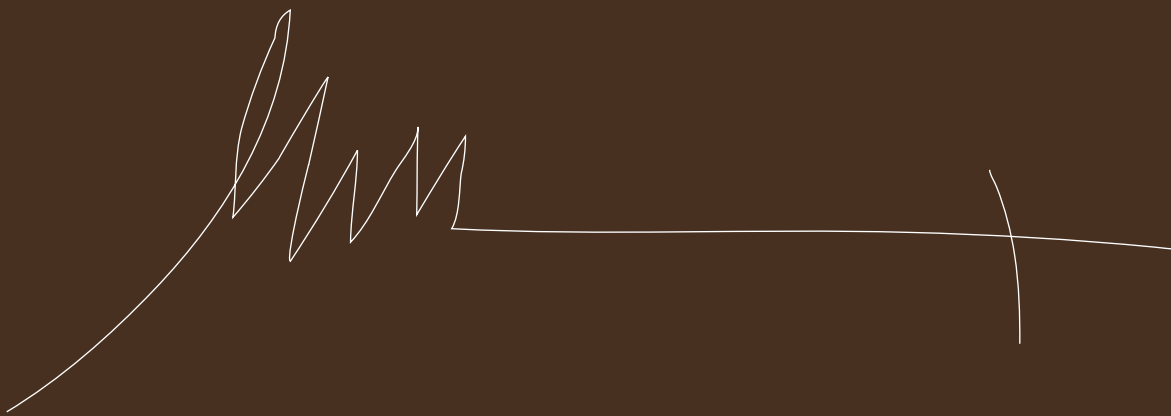
AOC :	V.D.N.
TERROIR :	Argilo-calcaire
CÉPAGES :	Grenache
ÂGE DES VIGNES :	70 ans
DEGRÉS :	16.5°
SUCRE :	103 grammes
SOURCES DIFFÉRENTES :	1
ELEVAGE :	Futs d'un vin - Allier
ÉGRAPPAGE :	Total
MISE :	A la main
BOUTEILLE :	Sommelière Bourgogne
BOUCHON :	49/24. Liège naturel extra, non traité
DISPONIBILITÉ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

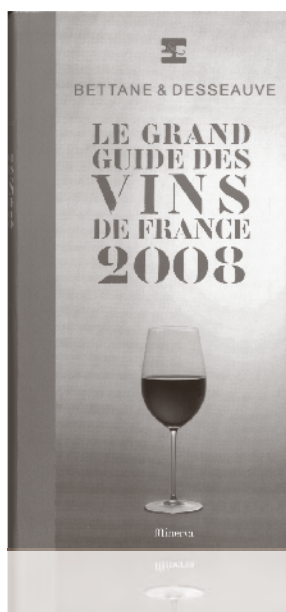
<i>AOC :</i>	<i>V.D.N.</i>
<i>TERROIR :</i>	<i>Limestone and clay</i>
<i>GRAPE VARIETIES :</i>	<i>Grenache</i>
<i>AGE OF THE VINES :</i>	<i>70 years</i>
<i>ALCOHOL :</i>	<i>16.5°</i>
<i>SUGAR :</i>	<i>103 grams</i>
<i>ORIGIN :</i>	<i>One single Domaine</i>
<i>ELEVAGE :</i>	<i>One Wine casks - Allier</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>
<i>TOTAL PRODUCTION :</i>	<i>600 bottles</i>

TASTING NOTES 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 !

Revue de Presse

press paper





BETTANE & DESSEAUVE

Le grand guide des vins de France 2008

page 763 & 764

“Les vins de Tardieu-Laurent sont tous élevés en barriques, avec des proportions de bois neufs qui ont plutôt tendance à baisser depuis les premières années, mais cet élevage ambitieux, loin d’uniformiser les vins, affine au contraire leur structure et leur définition, et leur permet après un à trois ans de bouteille et avec une capacité de garde impressionnante, d’illustrer avec une extrême fidélité la personnalité de leur terroir. Car Michel Tardieu est avant tout un formidable connaisseur des crus de la vallée du Rhône, nord comme sud, et ses approvisionnements représentent toujours le meilleur de leur appellation. La gamme est sans faille, depuis le niveau d’appellations de cru, jusqu’aux magnifiques Hermitage et Chateauneuf cuvée spéciale.

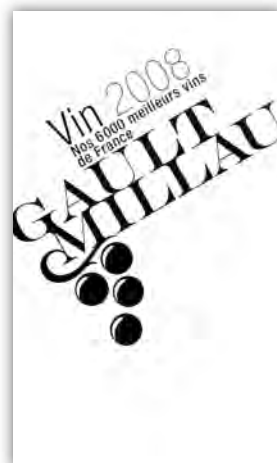
- Bandol 2004.....	17/20
- Châteauneuf-du-Pape 2005.....	17/20
- Châteauneuf-du-Pape 2003.....	15,5/20
- Châteauneuf-du-Pape 2001.....	15,5/20
- Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2003.....	17/20
- Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2001.....	18,5/20
- Cornas vieilles vignes 2005.....	19/20
- Côte Rôtie 2005.....	18/20
- Côtes du Rhône Becs Fins 2006.....	15/20
- Côtes du Rhône Guy-Louis 2005.....	16/20
- Gigondas vieilles vignes 2005.....	18/20
- Hermitage 2005.....	19/20

Gault Millau Vin 2008

Nos 6000 meilleurs vins de France

page 763 & 764

“C’est la profondeur qui s’exprime, notamment sur le Gigondas et le Vacqueyras. Les élevages présents plairont aux inconditionnels, donnant des vins aromatiques et gourmands, sur des tannins gras comme l’Hermitage”.



Appellation principale : CORNAS

- Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale 2005.....	19/20
- Cornas Coteaux 2005.....	17,5/20
- Côtes du Rhône Guy Louis 2005.....	18,5/20
- Gigondas Vieilles Vignes 2005.....	18/20
- Hermitage 2005.....	18/20
- Vacqueyras Vieilles Vignes 2005.....	17/20



Le Figaro

La magie de Michel Tardieu

«... Fin gastronome et esthète, Michel Tardieu élabore des vins exceptionnels dans les endroits célèbres et très recherchés comme l'Hermitage, La Côte Rôtie, Cornas...»

Reportage de Bernard Burtschy
Le Figaro Magazine du 21/04/07 page 100



Le Nouvel Observateur

Défense du Territoire

«Michel Tardieu : Ce négociant-conseil, assembleur passionné, mène la révolte des vins du terroir contre les vins du Nouveau Monde»

«... Défenseur du «Terroir», ce brevet d'authenticité usé jusqu'à la corde par l'écologie et la publicité, Tardieu est un résistant : le chef de file de cette école selon laquelle le vin français n'est pas condamné au déclin, à condition qu'il soit bien élevé...»

Le Nouvel Observateur du 18 au 24/10/07
n°2241 par Jean-Gabriel FREDET article p n°3



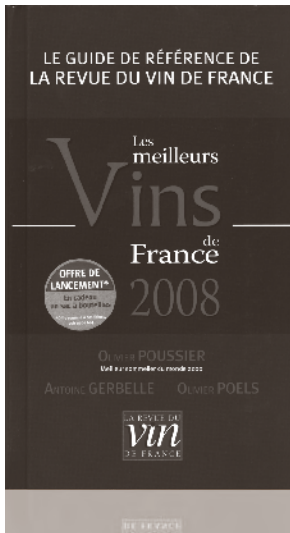
Libération

Michel Tardieu, l'apôtre du Côtes-du-Rhône

Par Vincent NOCE - QUOTIDIEN : vendredi 13 avril 2007

«Michel Tardieu est un faiseur de vins... Aujourd'hui, nouveau venu dans le négoce en vins, il sort des flacons amoureux. Son complice, orwellien : Philippe Cambie, oenologue-conseil de Châteauneuf-du-Pape. Un fameux. Le négociant achète aux vignerons pour assembler les vins, les "élever" (autrement dit, les faire mûrir en barriques) et les commercialiser.

Ce métier n'a pas toujours bonne presse, dans un pays enrichi du mythe du petit propriétaire endurci. Mais là, ce n'est pas du commerce, c'est de l'apostolat. Les deux hommes accompagnent en amont les vignerons avec lesquels ils travaillent. Philippe suit vendanges et fermentations. Les rendements sont minimaux. Mis en barriques, le vin est transporté aux chais de Lourmarin, où Michel Tardieu l'entoure de tous les soins. Comme en Bourgogne, le transport se fait toujours en barriques, pour éviter les pompages néfastes. Résultat : un beau blanc, et, en rouge, un côtes-du-rhône village, un châteauneuf-du-pape attractif, un hermitage de garde, un «vieilles vignes» robuste, et, nos préférés, un cornas, moins opulent, et une «cuvée spéciale» pur grenache sur des terres plus sablonneuses.



Le guide de référence les meilleurs vins de France 2008

page 572

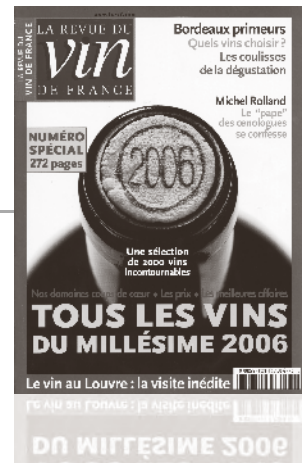
Les vins : "... Riches et structurés, ils sont à la fois pleins et profonds, élégants avec des textures d'une grande pureté. Le cornas Coteaux 2005 est à la fois charnu et aérien, le Vieilles Vignes est un peu plus dense mais dominé par l'élevage. L'hermitage brille par sa densité et son moelleux. Les deux châteauneufs ne manqueront pas de nous surprendre dans dix ans et plus. La cuvée spéciale est toute simple, magique par sa finesse et sa bouche d'une grande persistance. Le côte rotie 2005 exprime à merveille l'élégance de ce grand terroir".

- * Cornas Coteaux 2005..... 17.5 /20
- * Cornas Vieilles Vignes 2005..... 18/20
- * L'Hermitage 2005..... 18/20
- * Châteauneuf du Pape Cuvée Spéciale 2005 18,5/20
- * Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes 2005 18/20
- * Le Côte Rôtie 2005..... 18/20

La Revue du Vin de France Châteauneuf-du-Pape Cuvée spéciale et vieilles vignes

page 220

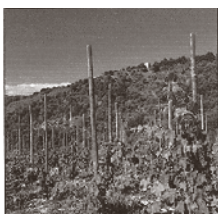
De très beaux vins en perspective. Notes d'herbes grillées sur les vieilles vignes et une bouche ample et charnue. La Cuvée spéciale offre plus de finesse, une matière racée avec beaucoup d'allonge et de persistance.



Wine Spectator Côtes-du-Rhône Guy-Louis

This is amped up with layers of suave mocha and mesquite-tinged toast, showing richly layered blackberry and black currant fruit and a long finish tinged with graphite and iron. Shows serious grip. Drink now through 2009. 750 cases made.

Tasting Highlights First Wine Saint-Joseph vieilles vignes 2005 Score 93

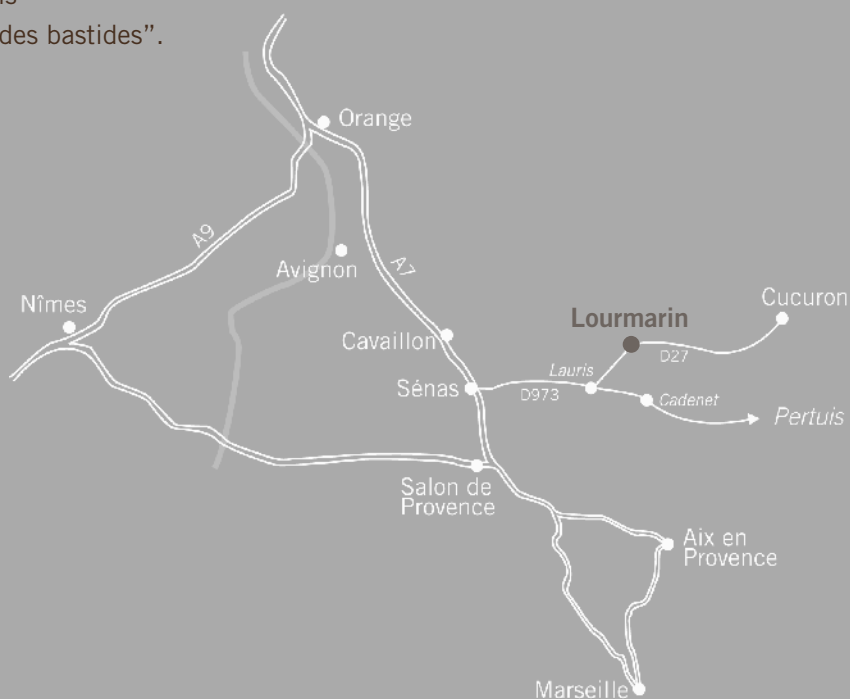


Frankly modern, but beautifully rendered, with mocha, fruitcake, black tea and chocolate notes backed by an ample core of raspberry, fig and black licorice. Yet not at all heavy, with a long, smoldering finish that lets the buried minerality peek in. Drink now through 2014. 150 cases imported.





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



TARDIEU
LAURENT

www.tardieu-laurent.com

Les Grandes Bastides - Route de Cucuron

84160 Lourmarin

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

e-mail info@tardieu-laurent.com