

MAISON
TARDIEU-LAURENT

FAMILLE TARDIEU



millésime 2017 *vintage*

UN ÉQUILIBRE ÉTINCELANT

Lourmarin...

en Provence



Sommaire

Blancs *white wines*

Côtes-du-Rhône Les Becs Fins	8
Côtes-du-Rhône Guy Louis	9
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	10
Saint-Péray Vieilles Vignes	11
Condrieu	12
Hermitage	13

Rouges *red wines*

Côtes-du-Rhône Villages Les Becs Fins	16
Bandol	17
Côtes-du-Rhône Guy Louis	18
Côtes-du-Rhône Cuvée Spéciale	19
Rasteau Vieilles Vignes	20
Vacqueyras Vieilles Vignes	21
Gigondas Vieilles Vignes	22
Châteauneuf-du-Pape	23
Châteauneuf-du-Pape Cuvée Spéciale	24
Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	25
Crozes-Hermitage Coteaux	26
Crozes-Hermitage Vieilles Vignes	27
Saint-Joseph Coteaux	28
Saint-Joseph Vieilles Vignes	29
Cornas Coteaux	30
Cornas Vieilles Vignes	31
Côte-Rôtie	32
Côte-Rôtie Vieilles Vignes	33
Hermitage	34

Rosé *rosé wine*

Tavel Vieilles Vignes	38
-----------------------	----

Millésime 2017

Où comment la pauvreté des rendements naturels fait la richesse d'un Millésime !

Si nous regardons le verre, ou la cuve, à moitié vide, la frustration, voire la désolation, l'emportent : rendements historiquement bas en France. Les plus faibles de l'après-guerre. Les caves sont vides. Force est de constater que les éléments se sont déchainés cette année, avec une succession d'évènements climatiques défavorables : un printemps anormalement frais a provoqué gel, puis coulure, sur l'ensemble des cépages rhodaniens, et, plus particulièrement, le Grenache... Ce printemps cruel a enchaîné sur un été redoutablement sec... Au final, les rendements en jus sont tragiquement affectés : le métier de Vigneron devient un métier de funambule sans filet... Ces réalités dites, si nous regardons le verre à moitié plein - et nous sommes, par nature, plutôt optimistes... -, j'évoquerai soulagement, voire même enthousiasme ! Ces conditions très dures ont en effet donné naissance à des premiers jus d'une qualité si éclatante qu'ils font mieux que simplement nous consoler : ils parviennent à nous emballer, les Vignerons et nous... ! Les vignes, naturellement peu chargées, ont réagi merveilleusement aux conditions extrêmes du Millésime. La plante a pu faire mûrir, sans grande contrainte, de manière optimale, ses fruits. Les Vins s'annoncent magnifiquement équilibrés !

dans le Sud

Année climatiquement déséquilibrée mais Cuvées aux équilibres "bourguignons". Et, ce, par la grâce des Vieux Grenache, qui ont porté au plus haut la singulière personnalité du vrai bon Vin rhodanien. Les Vins sont parfumés, raffinés.

dans le Nord

Couleurs denses, voire opaques. Beaucoup de concentration et d'expression dans les Vins. Des élevages longs et soigneux permettront de civiliser, de tempérer, l'opulence naturelle d'un Millésime quelque peu ostentatoire. Année de très grande garde !

REMERCIEMENTS :

2017, un Millésime tendu, compliqué, pour cause de manque de Vin. Par bonheur, nous avons pu compter sur les relations sincères, voire amicales, que nous avons tissées, année après année avec chacun de nos Partenaires Vignerons. Par la grâce de cette entente vraie, nous avons eu le privilège d'accéder à quelques pièces de leurs plus belles Cuvées. Qu'ils en soient, ici, très sincèrement remerciés. Pareille marque de confiance nous oblige aussi : notre travail, notre devoir, est de présenter des Cuvées hautement dignes de cette Vallée du Rhône que nous devons servir ensemble, les Vignerons et nous-mêmes...

Vintage 2017

How terribly meager yields can give birth to a Naturally Great Year !

If we look at the half empty glass - or tank -, frustration, and even sadness, will overwhelm us : historically small yields in France. The lowest of the post-war years. Cellars are empty. Clearly, one has to state that climate hazards, methodically, worked against us this year, in a succession of definitely adverse events : an abnormally cool spring caused frost, then grape shatter, on all of Rhone cépages, and, more particularly, Grenache. This cruel Spring followed up on a dauntingly dry summer... In the end, the yields in juice are tragically affected. The Wine grower's job becomes tightrope walker's job... without a net. These realities being called to mind, if we now look at the half full glass - and it is our nature to be optimistic -, the words which will come to me are relief, and even... enthusiasm ! These very challenging conditions indeed gave birth to first juices of so brilliant a Quality as they do better than just console us : they succeed in enticing, the Vignerons and us... !

The vines had naturally little load : they reacted magnificently to the extreme conditions of the year. The plant was able to bring its fruit to maturity, without big constraint, in an optimal way. The Wines promise to be splendidly well-balanced !

In the South

Year climatically unbalanced, but Cuvées showing balance... the Bourgogne way ! This, by the grace of Old Grenache, which brought to the highest level the singular personality of the real Rhone Wine. Wines are scented, refined...

In the North

Dense, even opaque colors. A lot of concentration and expression in the Wines. Long and careful élevages will allow to civilize, to temper, the natural opulence of a somewhat ostentatious Vintage. Very long keeping Year !

ACKNOWLEDGEMENT :

2017 is a tense, complicated, Vintage, because of the lack of Wine. Fortunately, we were able to count on the sincere, even friendly, relationship that we built, year after year, with each of our Partners Vignerons. Thanks to this authentic accordance, we had the privilege to benefit from some of their most beautiful Cuvées. Let them be, here, most sincerely thanked. Such sign of confidence also obliges us : our work, our duty, is to produce Cuvées highly deserving of this Vallée du Rhône that we are to serve together, the Vignerons and ourselves...

Blancs

white wines



Côtes-du-Rhône *Les Becs Fins*



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côtes-du-Rhône

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
Galets de Signargues (Gard), Coteaux argilo-calcaires sur Vaison et Puyméras

CÉPAGE(S) :
40% Viognier, 20% Roussanne,
20% Marsanne, 10% Clairette,
10% Grenache

ÂGE DES VIGNES :
Viognier, Roussane, Marsanne : 20 ans
Grenache et Clairette : 40 ans

DEGRÉ :
13,5%

ÉLEVAGE :
6 mois en cuves bétons

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne bague carrée

BOUCHON :
44/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Côtes-du-Rhône

Color :
White

Terroir(s) :
Big pebbles from Signargues (Gard),
Limestone clay soils from Vaison, Puyméras

Variety(ies) :
40% Viognier, 20% Roussanne,
20% Marsanne, 10% Clairette,
10% Grenache

Age of vines :
Viognier, Roussane, Marsanne : 20 years
Grenache and Clairette : 40 years

Alcohol content :
13,5%

Ageing :
6 months in concrete tanks

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Bourgogne bague carrée

Cork :
44/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2018

Cuvée "exotique". Nez avenant, charmeur. Bouche flatteuse. Le parfait compagnon pour vos déjeuners, cet été !

"EXOTIC" CUVÉE. LIKEABLE, CHARMING NOSE. FLATTERING MOUTH. THE PERFECT COMPANION FOR YOUR LUNCHES, THIS SUMMER !

Côtes-du-Rhône *Guy Louis*



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côtes-du-Rhône

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
1/3 Nord et 2/3 Sud

CÉPAGE(S) :
35% Roussanne, 25% Marsanne,
20% Grenache, 10% Viognier, 10% Clairette

ÂGE DES VIGNES :
Grenache : 70 ans, Marsanne/Roussanne :
60 ans, Clairette : 30 ans, Viognier : 40 ans

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ✓

DEGRÉ :
13,5%

ÉLEVAGE :
8 mois en fûts neufs, d'un vin et deux vins
Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Côtes-du-Rhône

Color :
White

Terroir(s) :
1/3 North et 2/3 South

Variety(ies) :
35% Roussanne, 25% Marsanne,
20% Grenache, 10% Viognier, 10% Clairette

Age of vines :
Grenache : 70 years, Marsanne/Roussanne :
60 years, Clairette : 30 years, Viognier : 40 years

Certified Organic Farming : ✓

Alcohol content :
13,5%

Ageing :
8 months in new, one and two old barrels
Allier and Tronçais

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2018



Assemblage issu de plus d'un tiers de Crozes-Hermitage "déclassé", lequel "tempère" opportunément les bouches "méridionales". Le bel équilibre Nord-Sud !

ASSEMBLAGE FROM OVER ONE THIRD OF "DOWNGRADED" CROZES-HERMITAGE : THIS "MODERATES" OPPORTUNELY THE "SOUTHERN" MOUTHS. THE LOVABLE NORTH-SOUTH BALANCE !

Châteauneuf-du-Pape *Vieilles Vignes*



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Châteauneuf-du-Pape

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
La Crau, Font de Michelle, Palestor,
Les Gardioles

CÉPAGE(S) :
40% Grenache, 30% Roussanne,
Clairette 20%, 10% Bouboulenc

ÂGE DES VIGNES :
Grenache : 60 ans, Roussanne : 40 ans
Clairette/Bourboulenc : 50 ans

DEGRÉ :
13,5%

ÉLEVAGE :
8 mois en fûts neufs et d'un vin
Allier – Tronçais – Jupille

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Châteauneuf-du-Pape

Color :
White

Terroir(s) :
La Crau, Font de Michelle,
Palestor, Les Gardioles

Variety(ies) :
40% Grenache, 30% Roussanne,
Clairette 20%, 10% Bouboulenc

Age of vines :
Grenache : 60 years, Roussanne 40 years
Clairette/Bourboulenc : 50 years

Alcohol content :
13,5%

Ageing :
8 months in new and one old barrels
Allier – Tronçais – Jupille

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2018

Sélection drastique, travail méticuleux, pour conserver une part significative de Grenache dans notre Assemblage. Objectif atteint ! L'Appellation est "tracée", la Cuvée typée. Longue garde oblige...

DRASTIC SELECTION, ACCURATE WORK, TO HOLD A SIGNIFICANT PART OF GRENACHE IN OUR ASSEMBLAGE. GOAL ACHIEVED ! THE APPELLATION SHOWS ITS CHARACTER, THE CUVÉE IS TYPICAL. CALLS FOR LONG KEEPING...

Saint-Péray *Vieilles Vignes*

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Saint-Péray

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
La Côte, la Beylesse

CÉPAGE(S) :
50% Marsanne, 50% Roussanne

ÂGE DES VIGNES :
Marsanne : 50 à 100 ans
Roussanne : plus de 40 ans

DEGRÉ :
13 %

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts neufs et d'un vin
Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Saint-Péray

Color :
White

Terroir(s) :
La Côte, la Beylesse

Variety(ies) :
50% Marsanne, 50% Roussanne

Age of vines :
Marsanne : 50 to 100 years
Roussanne : more than 40 years

Alcohol content :
13 %

Ageing :
12 months in new and one old barrels
Allier and Tronçais

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2018



Les Millésimes défilent, le plaisir reste intact. Une Cuvée qui nous procure toujours autant d'émotions... et qui est désormais sujette à la convoitise des Amateurs de Grand Blanc !

VINTAGES FOLLOW ONE AFTER THE OTHER, PLEASURE REMAINS INTACT. A CUVÉE WHICH ALWAYS BRINGS ITS LOT OF EMOTIONS... AND IS NOW SUBJECT TO THE GREED OF THE AMATEURS OF GREAT WHITE WINES !

Condrieu



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Condrieu

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
Paton, Chanson, Vernon, la Côte,
La Bonnette

CÉPAGE(S) :
100% Viognier

ÂGE DES VIGNES :
45 ans

DEGRÉ :
14%

ÉLEVAGE :
10 mois en fûts neufs et d'un vin
Allier et Tronçais, Jupille

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Condrieu

Color :
White

Terroir(s) :
*Paton, Chanson, Vernon, la Côte,
La Bonnette*

Variety(ies) :
100% Viognier

Age of vines :
45 years

Alcohol content :
14%

Ageing :
*10 months in new and one old barrels
Allier and Tronçais, Jupille*

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2018

Beaucoup de suavité, d'onctuosité. Un Vin aux courbes généreuses, sur des notes d'épices douces...

A LOT OF SMOOTHNESS, CREAMINESS. A WINE WITH GENEROUS CURVES, ON NOTES OF SOFT SPICES...

Hermitage

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Hermitage

COULEUR :
Blanc

TERROIR(S) :
Pierrelles, Beaume, Murets

CÉPAGE(S) :
80% Marsanne, 20% Roussanne

ÂGE DES VIGNES :
Marsanne : plus de 50 ans
Roussanne : plus de 40 ans

DEGRÉ :
13,5%

ÉLEVAGE :
24 mois en fûts neufs et d'un vin
Allier et Tronçais, Jupille

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Hermitage

Color :
White

Terroir(s) :
Pierrelles, Beaume, Murets

Variety(ies) :
80% Marsanne, 20% Roussanne

Age of vines :
*Marsanne : over 50 years
Roussanne : over 40 years*

Alcohol content :
13,5%

Ageing :
*24 months in new and one old barrels
Allier and Tronçais, Jupille*

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019

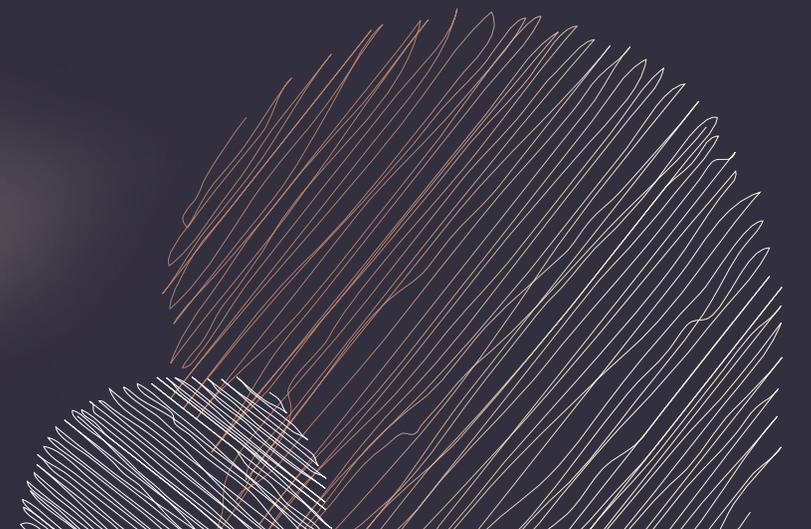
Probablement l'Appellation qui a le plus totalement sublimé le Millésime...Racé, concentré, fidèle à son Terroir... Un Vin de "Haute Voltige" !

PROBABLY THE APPELLATION WHICH ENHANCED MOST THOROUGHLY THE VINTAGE...
DISTINGUISHED, CONCENTRATED, FAITHFUL TO ITS TERROIR... UN VIN DE "HAUTE VOLTIGE" !



Rouges

red wines



Côtes-du-Rhône Villages

Les Becs Fins



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côtes-du-Rhône Villages

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Galets roulés du Gard

CÉPAGE(S) :
60% Grenache, 40% Syrah

ÂGE DES VIGNES :
Grenache : 60 ans
Syrah : 30 ans

DEGRÉ :
14%

VINIFICATION :
100% égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en cuves bétons

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne bague carrée

BOUCHON :
44/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Côtes-du-Rhône Villages

Color :
Red

Terroir(s) :
Big rounded pebbles from Gard

Variety(ies) :
60% Grenache, 40% Syrah

Age of vines :
Grenache : 60 years
Syrah : 30 years

Alcohol content :
14%

Vinification :
100% destemmed

Ageing :
12 months in concrete tanks

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Bourgogne bague carrée

Cork :
44/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2018

Vinifié sans soufre, sans filtration. Le fruit reste intact, pur. Un joli Vin de soif !

VINIFIÉ WITHOUT SULFUR, WITHOUT FILTRATION. THE FRUIT REMAINS INTACT, PURE.
AN ATTRACTIVE WINE FOR THIRST - VIN DE SOIF !

Bandol

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Bandol

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Sols argilo-calcaires sur le Castellet

CÉPAGE(S) :
95% Mourvèdre, 5% Grenache

ÂGE DES VIGNES :
Plus de 50 ans

DEGRÉ :
14%

VINIFICATION :
100% égrappés

ÉLEVAGE :
24 mois dans un fût d'un et deux vins
Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Bandol

Color :
Red

Terroir(s) :
Limestone-clay soils on Castellet

Variety(ies) :
95% Mourvèdre, 5% Grenache

Age of vines :
Over 50 years

Alcohol content :
14%

Vinification :
100% destemmed

Ageing :
24 months in one and two old barrels
Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019



Millésime assez déroutant sur cette Appellation, se caractérisant par beaucoup de finesse. Les tanins sont soyeux malgré la jeunesse insolente du Vin. Un flacon avec lequel les Amateurs prendront du plaisir dès les premières années.

ON THIS APPELLATION, 2017 IS A FAIRLY CONFUSING VINTAGE, WHICH CHARACTERIZES BY GREAT DELICACY. TANNINS ARE SILKY IN SPITE OF THE INCREDIBLE YOUTH OF THE WINE. A FLASK THAT THE AMATEURS WILL ENJOY FROM ITS FIRST YEARS.



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côtes-du-Rhône

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Lirac, Rasteau, Vacqueyras,
Beaumes de Venise, Cairanne, Roaix

CÉPAGE(S) :
60% Grenache, 25% Syrah,
15% Mourvèdre

ÂGE DES VIGNES :
Grenache : 50 ans, Syrah : 40 ans
Mourvèdre : 30 à 40 ans

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ✓

DEGRÉ :
14,5%

VINIFICATION :
1/3 non égrappés

ÉLEVAGE :
10 mois dans un fût d'un et deux vins
Puis 8 mois en foudres - Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Côtes-du-Rhône

Color :
Red

Terroir(s) :
Lirac, Rasteau, Vacqueyras,
Beaumes de Venise, Cairanne, Roaix

Variety(ies) :
60% Grenache, 25% Syrah,
15% Mourvèdre

Age of vines :
Grenache : 50 years, Syrah : 40 years
Mourvèdre : 30 to 40 years

Certified Organic Farming : ✓

Alcohol content :
14,5%

Vinification :
1/3 not destemmed

Ageing :
10 months in one and two barrels
Then 8 months in foudre - Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2019

Cette Cuvée s'inscrit une fois de plus dans une autre dimension. Et, ce, en raison d'une proportion importante de Crus "déclassés", issus de sables, évidemment. Le Vin gagne en profondeur, en finesse. Belle réussite !

THIS CUVÉE ENTERS ONCE MORE ANOTHER DIMENSION. THIS, AS THE RESULT OF AN IMPORTANT AMOUNT OF "DOWNGRADED" CRUS, GROWN ON SANDS, OBVIOUSLY. THE WINE GAINS DEPTH, DELICACY. GREAT SUCCESS !



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côtes-du-Rhône

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Bordure d'appellation de Châteauneuf
côté Courthézon

CÉPAGE(S) :
95% Grenache, 5% Autres

ÂGE DES VIGNES :
70 ans

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ✓

DEGRÉ :
14,5 %

VINIFICATION :
100% non égrappés

ÉLEVAGE :
8 mois en fûts de deux vins et de trois vins.
Puis 10 mois en foudres - Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel extra, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Côtes-du-Rhône

Color :
Red

Terroir(s) :
On the Borders of the AOC Châteauneuf,
side of Courthézon

Variety(ies) :
95% Grenache, 5% others

Age of vines :
70 years

Certified Organic Farming : ✓

Alcohol content :
14,5 %

Vinification :
100% not destemmed

Ageing :
8 months in two and three old barrels.
Then 10 months in foudre - Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork extra – not treated

Availability :
Spring 2019



Un Vin de "mouchoir"... Quelle Cuvée ! Vieux Grenache aux accents de beau Pinot Noir. Construit plus sur l'intensité aromatique que sur la densité. Un véritable ravissement !

A "HANDKERCHIEF WINE" - VIN DE MOUCHOIR -, E.G. SO DELICATE AND SCENTED THAT YOU FEEL LIKE POURING DROPS ON A - PREFERABLY LACE - HANDKERCHIEF, JUST TO ENJOY ITS FRAGRANCES DURING THE DAY... WHAT A CUVÉE ! OLD GRENACHE WITH TOUCHES OF BEAUTIFUL PINOT NOIR. CONSTRUCTED MORE ON THE AROMATIC INTENSITY THAN ON THE DENSITY. AN ACTUAL DELIGHT !

Rasteau *Vieilles Vignes*



MILLÉSIME : 2017	<i>Vintage :</i> 2017
APPELLATION : Rasteau	<i>Appellation :</i> Rasteau
COULEUR : Rouge	<i>Color :</i> Red
TERROIR(S) : Coteaux argilo-calcaires et argiles bleues	<i>Terroir(s) :</i> Limestone-clay slopes and blue Clays
CÉPAGE(S) : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre	<i>Variety(ies) :</i> 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
ÂGE DES VIGNES : Grenache : 80 ans, Syrah et Mourvèdre : 40 ans	<i>Age of vines :</i> Grenache : 80 years, Syrah and Mourvèdre : 40 years
DEGRÉ : 14,5%	<i>Alcohol content :</i> 14,5%
VINIFICATION : 1/3 non égrappés	<i>Vinification :</i> 1/3 not destemmed
ÉLEVAGE : 10 mois en fûts d'un vin et de deux vins. Puis 10 mois en foudres. Allier – Tronçais	<i>Ageing :</i> 10 months in one and two old barrels. Then 10 months in foudre. Allier – Tronçais
MISE EN BOUTEILLE : Sans collage, ni filtration	<i>Bottling :</i> No fining, no filtration
TYPE DE BOUTEILLE : Bourgogne Authentique	<i>Kind of bottle :</i> Authentic Bourgogne
BOUCHON : 54/24, liège naturel, non traité	<i>Cork :</i> 54/24 Natural cork, not treated
DISPONIBILITÉ : Automne 2019	<i>Availability :</i> Autumn 2019

A Millésime extrême, Vin extrême ? Faux ! Les Vieilles Vignes sont une fois de plus mises à l'honneur, et très particulièrement sur cette Appellation. Pas de déséquilibre, pas de puissance ostentatoire, mais de la fraîcheur et de la buvabilité. Un joli pied de nez aux idées toutes faites !

EXTREME YEAR, EXTREME WINE? WRONG ! WELL, NOT INELUCTABLY TRUE. HERE, THE OLD VINES ARE, ONCE AGAIN, IN THE SPOTLIGHT, AND VERY PARTICULARLY IN THIS APPELLATION. NO IMBALANCE, NO OSTENTATIOUS POWER, BUT CRISPNESS AND DRINKABILITY. LIKE THUMBING ONE'S NOSE AT PRECONCEIVED IDEAS !

Vacqueyras *Vieilles Vignes*



MILLÉSIME : 2017	<i>Vintage :</i> 2017
APPELLATION : Vacqueyras	<i>Appellation :</i> Vacqueyras
COULEUR : Rouge	<i>Color :</i> Red
TERROIR(S) : Plateau de Sarrians, la Ponche, les Grès, les Pendants	<i>Terroir(s) :</i> Plateau de Sarrians, la Ponche, les Grès, les Pendants
CÉPAGE(S) : 70% Grenache, 10% Syrah, 20% Mourvèdre	<i>Variety(ies) :</i> 70% Grenache, 10% Syrah, 20% Mourvèdre
ÂGE DES VIGNES : Grenache : plus de 60 ans Syrah et Mourvèdre : 40 ans	<i>Age of vines :</i> Grenache : over 60 years Syrah and Mourvèdre: 40 years
CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ✓	<i>Certified Organic Farming : ✓</i>
DEGRÉ : 14 5%	<i>Alcohol content :</i> 14,5%
VINIFICATION : 1/2 non égrappés	<i>Vinification :</i> 1/2 not destemmed
ÉLEVAGE : 10 mois en fûts d'un vin et de deux vins. Puis 12 mois en foudres - Allier et Tronçais	<i>Ageing :</i> 10 months in one and two old barrels. Then 12 months in foudre - Allier and Tronçais
MISE EN BOUTEILLE : Sans collage, ni filtration	<i>Bottling :</i> No fining, no filtration
TYPE DE BOUTEILLE : Bourgogne Authentique	<i>Kind of bottle :</i> Authentic Bourgogne
BOUCHON : 54/24 liège naturel, non traité	<i>Cork :</i> 54/24 Natural cork, not treated
DISPONIBILITÉ : Début été 2019	<i>Availability :</i> Early summer 2019



Nez engageant, parfumé, sur des notes de fleurs séchées et d'épices orientales. Un Vin qui se laissera approcher sur sa jeunesse.

CAPTIVATING, PERFUMED, NOSE, ON NOTES OF DRIED FLOWERS AND ORIENTAL SPICES. A WINE YOU WILL APPRECIATE AS OF ITS EARLY YEARS.

Gigondas *Vieilles Vignes*



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Gigondas

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
La Boussière, les Garrigues, les Dentelles,
Saint Gayan

CÉPAGE(S) :
80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

ÂGE DES VIGNES :
Grenache, Mourvèdre : 60 à + de 100 ans
Syrah : + de 40 ans

DEGRÉ :
14,5%

VINIFICATION :
2/3 non égrappés

ÉLEVAGE :
10 mois en fûts d'un vin et de deux vins.
Puis 12 mois en foudres - Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Début été 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Gigondas

Color :
Red

Terroir(s) :
La Boussière, les Garrigues, les Dentelles,
Saint Gayan

Variety(ies) :
80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Age of vines :
Grenache, Mourvèdre : 60 + to 100 years
Syrah : + to 40 years

Alcohol content :
14,5%

Vinification :
2/3 not destemmed

Ageing :
10 months in one and two old barrels.
Then 12 months in foudre - Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Early summer 2019

Un Vin affirmé. Nez enivrant, sur les herbes de Provence et la garrigue. La bouche est dense, pulpeuse, juteuse. L'archétype du bon Vin méditerranéen !

A WINE PROUDLY ASSERTING ITS ROOTS. ENTHRALLING NOSE, ON PROVENCE HERBS AND SCRUBLAND. THE MOUTH IS DENSE, PULPY, JUICY. THE ARCHETYPE OF THE FINE MEDITERRANEAN WINE !

Châteauneuf-du-Pape

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Châteauneuf-du-Pape

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Plateau de Mont Redon, les Bédines,
la Crau, Cabrières, Pignan

CÉPAGE(S) :
75% Grenache, 15% Syrah,
10% Mourvèdre

ÂGE DES VIGNES :
Grenache et Mourvèdre : 60 à 80 ans
Syrah : 40 ans

DEGRÉ :
14,5%

VINIFICATION :
1/2 non égrappés

ÉLEVAGE :
10 mois dans un fût d'un et deux vins.
Puis 12 mois en foudres - Allier et
Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Début été 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Châteauneuf-du-Pape

Color :
Red

Terroir(s) :
Plateau de Mont Redon, les Bédines, la Crau,
Cabrières, Pignan

Variety(ies) :
75 % Grenache, 15% Syrah,
10% Mourvèdre

Age of vines :
Grenache and Mourvèdre : 60 to 80 years
Syrah : 40 years

Alcohol content :
14,5%

Vinification :
1/2 not destemmed

Ageing :
10 months in one and two old barrels.
Then 12 months in foudre - Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Early summer 2019

La qualité d'un bon Châteauneuf ne se juge pas sur sa concentration, mais sur sa qualité de tanins : cette Cuvée en est la preuve ! Toucher de bouche soyeux, caressant, réconfortant. Grande intensité !

YOU DO NOT JUDGE THE QUALITY OF A GOOD CHATEAUNEUF ON ITS CONCENTRATION, BUT ON THE QUALITY OF ITS TANNINS : HERE IS A CUVÉE WHICH ILLUSTRATES THIS CLAIM ! SILKY, SMOOTH, COMFORTING TOUCH IN THE MOUTH. HUGE INTENSITY!

Châteauneuf-du-Pape

Cuvée Spéciale



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Châteauneuf-du-Pape

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Bas de la Crau sur les sables

CÉPAGE(S) :
99% Grenache et 1% Autres

ÂGE DES VIGNES :
Plus de 100 ans

DEGRÉ :
14,5%

VINIFICATION :
100% non égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts de deux vins et de trois vins.
Puis 12 mois en foudres - Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Châteauneuf-du-Pape

Color :
Red

Terroir(s) :
At the base of La Crau on sandy soils

Variety(ies) :
99% Grenache and 1% others

Age of vines :
More than 100 years

Alcohol content :
14,5%

Vinification :
100% not destemmed

Ageing :
12 months in two and three old barrels. Then
12 months in foudre - Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019

Taillé comme un Bourgogne ! Couleur claire, nez intense sur la rose fanée et la pivoine.
La bouche est ciselée, toute en retenue. A oublier une dizaine d'années !

SHAPED LIKE A BOURGOGNE ! CLEAR COLOR, INTENSE NOSE ON THE FADED ROSE AND THE PEONY.
THE MOUTH IS CHISELLED, QUITE IN RESTRAINT. WORTH FORGETTING FOR A GOOD DECADE !

Châteauneuf-du-Pape

Vieilles Vignes

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Châteauneuf-du-Pape

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
La Crau, Les Gardioles, La Janasse,
Coste Froide, Bois Dauphin

CÉPAGE(S) :
80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

ÂGE DES VIGNES :
80 à + de 100 ans pour le Grenache, 60 à 80
ans pour le Mourvèdre, 50 ans pour la Syrah

DEGRÉ :
14,5%

VINIFICATION :
1/3 non égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts d'un vin.
Puis 12 mois en foudre - Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Châteauneuf-du-Pape

Color :
Red

Terroir(s) :
La Crau, Les Gardioles, La Janasse,
Coste Froide, Bois Dauphin

Variety(ies) :
80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Age of vines :
Grenache : 80 to 100 years - Mourvèdre : 60
to 80 years - Syrah : 50 years

Alcohol content :
14,5%

Vinification :
1/3 not destemmed

Ageing :
12 months in one old barrels. Then 12
months in foudre - Allier and Tronçais

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019

Enorme potentiel. L'équilibre impressionne, voire dérouté. Seul bémol, les rendements sont infimes.
Quantités très limitées !

ENORMOUS POTENTIAL. THE BALANCE IMPRESSES, EVEN CONFUSES... !
ONLY DRAWBACK, THE YIELDS ARE TINY : VERY LIMITED QUANTITIES INDEED...



Crozes-Hermitage *Coteaux*



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Crozes-Hermitage

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Coteaux de Mercuriol

CÉPAGE(S) :
100% Syrah

ÂGE DES VIGNES :
30 à 40 ans

DEGRÉ :
13,5%

VINIFICATION :
100% égrappés

ÉLEVAGE :
10 mois en fûts d'un et deux vins.
Puis 6 mois en foudre. Tronçais et Allier

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Crozes-Hermitage

Color :
Red

Terroir(s) :
Coteaux de Mercuriol

Variety(ies) :
100% Syrah

Age of vines :
30 to 40 years

Alcohol content :
13,5%

Vinification :
100% destemmed

Ageing :
10 months in new and one old barrels.
Then 6 months in foudre - Tronçais and Allier

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2019

Un magnifique Millésime pour "la grande première" de cette Cuvée nouvelle. Fruité, facile, ce Vin ne perd pas pour autant l'âme et l'authenticité des Vins septentrionaux. Un Vin de plaisir immédiat !

A MAGNIFICENT VINTAGE FOR "THE GRAND PREMIÈRE" OF THIS NEW CUVÉE.
FRUITY, EASY, THIS WINE YET RETAINS THE SOUL AND AUTHENTICITY OF NORTHERN WINES.
WINE OF IMMEDIATE PLEASURE !

Crozes-Hermitage *Vieilles Vignes*

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Crozes-Hermitage

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Larnage, Battis, Gervans, Coteaux de Mercuriol

CÉPAGE(S) :
100% Syrah

ÂGE DES VIGNES :
60 ans

DEGRÉ :
13%

VINIFICATION :
1/3 non égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts neufs et d'un vin.
Puis 6 mois en foudre - Tronçais et Allier

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Crozes-Hermitage

Color :
Red

Terroir(s) :
Larnage, Battis, Gervans, Slopes on Mercuriol

Variety(ies) :
100% Syrah

Age of vines :
60 years

Alcohol content :
13%

Vinification :
1/3 not destemmed

Ageing :
12 months in new and one old barrels.
Then 6 months in foudre - Tronçais and Allier

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2019

Cuvée aux faux airs de digne Saint-Joseph ! Racée, typée "Nord" - la violette. Beaucoup de profondeur et de densité en bouche.

MISLEADING, THIS CUVÉE TASTES A LITTLE LIKE A WORTHY SAINT JOSEPH !
DISTINGUISHED, TYPICALLY "NORTH" - THE VIOLET. A LOT OF DEPTH AND DENSITY IN THE MOUTH.

Saint-Joseph *Coteaux*



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Saint-Joseph

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Malleval, Coteaux Vitrine sur Saint-Pierre-de-Bœuf, Chavanay, Mourre sur Serrières

CÉPAGE(S) :
100% Serine, Syrah

ÂGE DES VIGNES :
Plus de 40 ans

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ✓

DEGRÉ :
13%

VINIFICATION :
1/3 non égrappés

ÉLEVAGE :
10 mois en fûts d'un et deux vins.
Puis 6 mois en foudre. Tronçais et Allier

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
49/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Saint-Joseph

Color :
Red

Terroir(s) :
Malleval, Coteaux Vitrine sur Saint-Pierre-de-Bœuf, Chavanay, Mourre sur Serrières

Variety(ies) :
100% Serine, Syrah

Age of vines :
more than 40 years

Certified Organic Farming : ✓

Alcohol content :
13%

Vinification :
1/3 not destemmed

Ageing :
10 months in new and two barrels.
Then 6 months in foudre - Tronçais and Allier

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
49/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2019

Premiers pas également pour cette Cuvée ! Issue uniquement de beaux Terroirs du Nord de l'Appellation, afin de privilégier le fruit et la pureté aromatique. Un Vin flatteur et ambitieux ! J'adore.

FIRST STEPS TOO FOR THIS CUVÉE ! FROM BEAUTIFUL TERROIRS IN THE NORTHERN PART OF THE APPELLATION ONLY, SO AS TO FAVOR FRUIT AND AROMATIC PURITY. A FLATTERING AND AMBITIOUS WINE ! I ADORE.

Saint-Joseph *Vieilles Vignes*

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Saint-Joseph

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
La Madonne sur Chavanay, Coteaux Vitrine sur Saint-Pierre-de-Bœuf, Sainte-Epine sur St-Jean de Muzols, les Oliviers sur Mauves, Les Oliviers, Paradis sur Mauves

CÉPAGE(S) :
100% Syrah, Serine

ÂGE DES VIGNES :
Serine : plus de 100 ans, Syrah : 60 ans

DEGRÉ :
13%

VINIFICATION :
1/2 non égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts neufs et d'un vin.
Puis 8 mois en foudre - Tronçais et Allier

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Saint-Joseph

Color :
Red

Terroir(s) :
La Madonne sur Chavanay, Coteaux Vitrine sur Saint-Pierre-de-Bœuf, Sainte-Epine sur St-Jean de Muzols, les Oliviers sur Mauves, Les Oliviers, Paradis sur Mauves

Variety(ies) :
100% Syrah, Serine

Age of vines :
Serine : over 100 years, Syrah : 60 years

Alcohol content :
13%

Vinification :
1/2 not destemmed

Ageing :
12 months in new and one old barrels.
Then 8 months in foudre - Tronçais and Allier

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Spring 2019

Expressif, minéral, suave. Un Vin de Grande Classe, qui jouit d'un parfait équilibre, l'équilibre Nord-Sud... au sein de l'Appellation !

EXPRESSIVE, MINERAL, SMOOTH. A WINE OF GREAT DISTINCTION, WHICH ENJOYS A PERFECT BALANCE, NORTH-SOUTH BALANCE... WITHIN THE APPELLATION (WHICH SPREADS ON SOME FIFTY KILOMETERS) !



Cornas Coteaux



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Cornas

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Les Savaux, Les Chaillots,
Patou sur les bas de coteaux

CÉPAGE(S) :
100% Syrah, Serine

ÂGE DES VIGNES :
60 ans à 100 ans

DEGRÉ :
13,5%

VINIFICATION :
1/2 non égrappés

ÉLEVAGE :
24 mois en fûts neufs et d'un vin.
Allier – Tronçais – Jupille

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Cornas

Color :
Red

Terroir(s) :
*Les Savaux, Les Chaillots,
Patou at the base of the slopes*

Variety(ies) :
100% Syrah, Serine

Age of vines :
60 to 100 years

Alcohol content :
13,5%

Vinification :
1/2 not destemmed

Ageing :
*24 months in new and one old barrels.
Allier – Tronçais – Jupille*

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019

Explosif ! Sur les épices et la griotte. Un vrai régal pour le nez ! La bouche est charnue et élancée. Très belle réussite.

EXPLOSIVE ! ON SPICES AND MORELLO CHERRY. A REAL DELIGHT FOR THE NOSE ! THE MOUTH IS BOTH FLESHY AND SLENDER. REMARKABLE SUCCESS.

Cornas Vieilles Vignes

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Cornas

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Les Eygats et Patou de Pleins Coteaux

CÉPAGE(S) :
100% Serine, Syrah

ÂGE DES VIGNES :
80 à plus de 100 ans

DEGRÉ :
13,5%

VINIFICATION :
½ égrappés

ÉLEVAGE :
24 mois en fûts neuf et d'un vin
Allier et Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Cornas

Color :
Red

Terroir(s) :
Les Eygats and Full Slopes from Patou

Variety(ies) :
100% Serine, Syrah

Age of vines :
80 to over 100 years

Alcohol content :
13,5%

Vinification :
½ destemmed

Ageing :
*24 months in new and one old barrels
Allier and Tronçais*

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019



Nez plus sauvage, sur la mûre et les pierres chaudes. La bouche est douce, sensuelle, mais presque déroutante, ce Cornas sans artifice ne répondant en rien aux canons de la modernité !

WILDER NOSE, ON BLACKBERRY AND HOT STONES. THE MOUTH IS SOFT, SENSUAL, ALMOST PUZZLING, AS THIS UNAFFECTED CORNAS PROUDLY STANDS MILES AWAY FROM CANONS OF MODERNITY !

Côte-Rôtie



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côte-Rôtie

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Landonne, Rochains, Côte de Rozier

CÉPAGE(S) :
100% Serine, Syrah

ÂGE DES VIGNES :
Plus de 40 ans

DEGRÉ :
13%

VINIFICATION :
1/3 non égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts neufs et d'un vin.
Puis 10 mois en foudres.
Allier-Tronçais

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Début été 2017

Vintage :
2017

Appellation :
Côte-Rôtie

Color :
Red

Terroir(s) :
Landonne, Rochains, Côte de Rozier

Variety(ies) :
100% Serine, Syrah

Age of vines :
More than 40 years

Alcohol content :
13%

Vinification :
1/3 not destemmed

Ageing :
*12 months in new and one old barrels.
Then 10 months in foudre.
Allier-Tronçais*

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Early summer 2017

Un Vin dans l'air du temps ! Tout en fraîcheur, finesse, et distinction aromatique...

FASHIONABLE WINE ! ALL CRISPNESS, FINESSE, AND AROMATIC DISTINCTION...

Côte-Rôtie *Vieilles Vignes*

MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Côte-Rôtie

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Landonne, Lancement, Chavaroche

CÉPAGE(S) :
100% Serine

ÂGE DES VIGNES :
Plus de 60 ans

DEGRÉ :
13%

VINIFICATION :
100% non égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts neufs et d'un vin.
Puis 12 mois en foudres.
Tronçais – Allier

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Côte-Rôtie

Color :
Red

Terroir(s) :
Landonne, Lancement, Chavaroche

Variety(ies) :
100% Serine

Age of vines :
More than 60 years

Alcohol content :
13%

Vinification :
100% not destemmed

Ageing :
*12 months in new and one old barrels.
Then 12 months in foudre.
Tronçais – Allier*

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019



Vin de cœur de Coteaux. Issu uniquement de Terroirs "majeurs" sur Côte Brune. Les maturités sont extrêmes, les concentrations phénoménales. Et, pour autant, point de déséquilibre, mais, au contraire, une grande noblesse... Futur Très Grand Classique !

WINE OF HEARTS OF COTEAUX. ONLY FROM "MAJOR" TERROIRS ON CÔTE BRUNE. EXTREME RIPENESS, PHENOMENAL CONCENTRATIONS. AND, YET, NO IMBALANCE, BUT, ON THE CONTRARY, A DISTINCT NOBILITY... FUTURE SUPERLATIVE CLASSIC !

Hermitage



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Hermitage

COULEUR :
Rouge

TERROIR(S) :
Début du Méal, Pierrelles, Diognières

CÉPAGE(S) :
100% Serine, Syrah

ÂGE DES VIGNES :
60 ans

DEGRÉ :
13,5%

VINIFICATION :
100% égrappés

ÉLEVAGE :
12 mois en fûts neufs et d'un vin
Puis 12 mois en foudres
Tronçais - Allier - Jupille

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage, ni filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
54/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Automne 2019

Vintage :
2017

Appellation :
Hermitage

Color :
Red

Terroir(s) :
Beginning of le Meal, Pierrelles, Diognières

Variety(ies) :
100% Serine, Syrah

Age of vines :
60 years

Alcohol content :
13,5%

Vinification :
100% destemmed

Ageing :
12 months in new and one old barrels
Then 12 months in foudre
Tronçais - Allier - Jupille

Bottling :
No fining, no filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
54/24 Natural cork, not treated

Availability :
Autumn 2019

Un modèle de précision et de complexité, qui ravira les Amoureux de cette Cuvée. Tanins soyeux, totalement fondus. L'allonge impressionne. A encaver absolument !

MODEL OF PRECISION AND COMPLEXITY, WHICH WILL DELIGHT THE FANS OF THIS CUVÉE. SILKY, IDEALLY SOFTENED TANNINS. THE LENGTH IN THE AFTERTASTE IS IMPRESSIVE. A MUST-HAVE IN THE CELLARS OF WINE LOVERS !



Rosé

rose wine



Tavel Vieilles Vignes



MILLÉSIME :
2017

APPELLATION :
Tavel

COULEUR :
Rosé

TERROIR(S) :
Galets roulés et sables sur Vallongue

CÉPAGE(S) :
60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah

ÂGE DES VIGNES :
Entre 40 et 50 ans

CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE : ✓

DEGRÉ :
14%

ÉLEVAGE :
6 mois en cuves bétons

MISE EN BOUTEILLE :
Sans collage et légère filtration

TYPE DE BOUTEILLE :
Bourgogne Authentique

BOUCHON :
44/24 liège naturel, non traité

DISPONIBILITÉ :
Printemps 2018

Vintage :
2017

Appellation :
Tavel

Color :
Rosé

Terroir(s) :
Big rounded pebbles and sandy soils
on Vallongue

Variety(ies) :
60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah

Age of vines :
40 to 50 years

Certified Organic Farming : ✓

Alcohol content :
14%

Ageing :
6 months in concrete tanks

Bottling :
No fining and very light filtration

Kind of bottle :
Authentic Bourgogne

Cork :
44/24 natural cork, not treated

Availability :
Spring 2018

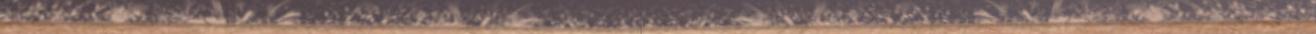
L'image archétypique que nous nous faisons du Tavel est singulièrement bousculée cette année : la bouche est plus ciselée, plus tendue, moins ample qu'à l'accoutumée... Un vrai régal à l'apéritif !

THE ARCHETYPICAL PICTURE THAT WE HAVE OF TAVEL IS PECULIARLY KNOCKED DOWN THIS YEAR : THE MOUTH IS MORE CHISELED, TIGHTER, LESS AMPLE THAN USUAL... A REAL DELIGHT AT THE APÉRITIF !





WWW.TARDIEU-LAURENT.FR



LES GRANDES BASTIDES
ROUTE DE CUCURON - 84160 LOURMARIN
TÉL. 04 90 68 80 25 - FAX 04 90 68 22 65
INFO@TARDIEU-LAURENT.COM