



> DE NOUVEAUX HABILLAGES POUR

Les nouveaux millésimes de la gamme Laurent Miquel se dévoilent parés de nouveaux habillages.

Les nouveaux millésimes des vins Laurent Miquel sont disponibles depuis le printemps. A cette occasion nous vous présentons les nouveaux habillages des gammes 'Père et Fils' et 'Nord-Sud'. Fruit d'une longue réflexion, les gammes apparaissent désormais plus pures et authentiques.

Laurent Miquel a puisé dans l'histoire familiale pour construire la gamme 'Père et Fils'. On retrouve ainsi les prénoms de ses ancêtres sur l'arbre généalogique des Miquel. Il est symbolisé par un pied de vigne. Les 5 produits de la gamme sont signés Laurent Miquel.

La gamme Nord-Sud, quant à elle, apparaît racée et distinguée. Elle est reconnaissable par son cadran solaire. Il est le symbole de l'orientation nord-sud des rangs de vignes sélectionnés pour cette cuvée signature. 2 produits composent toujours cette gamme: Viognier et Syrah.

LES VINS LAURENT MIQUEL



> NEW LOOK FOR

Following a long (and sometimes contentious) design process our new ranges were released this Spring. Our aim is to create a stronger and more premium identity for these important ranges, and the addition of the Laurent Miquel signature neck collar creates a more reassuring, more premium presentation. We have also redesigned the main labels to better express the long tradition of quality winemaking that makes the Miquels so unique in Languedoc.

"Père et Fils" comprises the dual varietals of Chardonnay Viognier, Cinsault Syrah (rosé) and two reds: Cabernet Syrah and Syrah Grenache. Pere et Fils means 'father and son' and is named as a homage to the eight generations of vignerons who have worked the lands at Cazal Viel before Laurent. The label features the names of some of these ancestors in the roots of the vine.

"Nord Sud" Syrah and Viognier have also been updated and improved. A sundial symbolises the north-south orientation of the vines planted in the exceptional vineyards selected for use in these cuvees.

LAURENT MIQUEL WINES



> Revue de presse Press book

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Laurent Miquel a été une nouvelle fois récompensé pour son travail et sa passion. Ses vins ont été largement honorés lors de l'International Wine Challenge en raflant une médaille d'or et pas moins de cinq médailles de bronze. En remportant une médaille d'or, l'International Viognier Trophy ainsi que le Languedoc-Roussillon White Trophy, « Vérité » Viognier 2007 est le grand gagnant de cette édition 2009.

Laurent Miquel was rewarded once again for his hard work and passion. His wines were honored in the International Wine Challenge and won a gold medal and five bronze medals. His Vérité Viognier 2007 won a gold medal, the International Viognier Trophy, and the Languedoc-Roussillon White Trophy. It is the grand winner of this competition 2009.



WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

WINE ENTHUSIAST - AOÛT/AUGUST
2009
LAURENT MIQUEL - "BARDOU"
> 92 POINTS
LAURENT MIQUEL - "SAGA PEGOT"
FAUGERES - 2006
> 93 POINTS

Decanter

Avril 2009
Laurent Miquel Syrah Nord Sud
2006
From one of the most reliable producers in the area comes this perfect example of what the south of France is capable of producing at this popular price level. Pepper and black forest fruits dominate the nose, developing into riper fruit characters on the palate, with soft, round tannins and lively acidity.

Cazal Viel Vieilles Vignes Rosé
2008
A rosé this time - willowy, graceful and delicate, perfect for the baking hot summer the UK is predicted to enjoy this year. This is cool and mineral, blessed with crystal-clear red fruit throughout and a mouthwatering freshness. Drink 2009. (£6.99)
Decanter Rating: ★★★★★

guardian.co.uk

The Observer

36 top summer wines

From rich whites and soft pinks to light reds and the ubiquitous bubbles, Tim Atkin picks these 36 of the best wines for all occasions and budgets. Some to light the barbeque.

'This is a brilliant viognier at a very appealing price'



WHITE 2007 Laurent Miquel Nord Sud Viognier, Vin de Pays d'Oc (28.49, 13.5%) If you love condrieu but are put off by the cost, this is a brilliant southern French viognier at a very appealing price. Lightly oaked and creamy, with aromatic peach and apricot.

THE INDEPENDENT

Wine Anthony Rose

To Syrah, with love

27.06.2009

"... a PR agency Westbury Communications held wine tasting this month [...]. They gave pride of place to syrah, enabling us to compare wines made [...] across the globe. It shows how far the South of France has come with its syrah blend [...] from the Languedoc, the 2005 Saint-Chinian, Bardou, £12.69, is a beautiful crafted, spicy black-hearted syrah from Laurent Miquel, suave-textured and packed with juicy black fruits flavours."

The Daily Telegraph

20/06/2009

50
SUMMER WINES

Crisis, what crisis?
wines

36 Laurent Miquel 'Vérité'
Viognier 2007

13.5%vol, (£13.99; Waitrose)
Laurent Miquel makes exceptional wines and this barrel-fermented vin de pays d'Oc is a stunner and worthy winner of the Decanter Gold Medal. Crammed with ripe white peaches, it's a fascinating alternative to pricier white burgundy and great with creamy fish dishes.



LAURENT MIQUEL
VERITÉ VIOGNIER,
FRANCE
£13.99

TASTED

WHITE SINGLE GRAPE VARIETY WINES & BLENDS

I LIKED

LAURENT MIQUEL - NORD SUD - VIOGNIER - 2007

- Roasted oak, ripe fruit, more opulent style, some structure and freshness on the palate, quite long.

C'est en Mai dernier lors de la London International Wine Fair que les résultats, très attendus, du Top 100 Vins de Pays ont été dévoilés. Le jury, composé de 18 professionnels et journalistes du vin, a tranché et c'est avec grand plaisir que Laurent Miquel et Neasa Corish Miquel ont reçu le Viognier Trophy pour leur Nord Sud Viognier 2007.

Last May, during the London International Wine Fair, the highly anticipated results of the Top 100 Vins de Pays were revealed. The judges, composed of 18 professionals and journalists of wine, made their choice and it was with great pleasure that Laurent Miquel and Neasa Corish Miquel accepted the Viognier Trophy for their Nord Sud Viognier 2007.



> Reportage / Coverage PORTRAIT



Les Auzines: le Domaine Bio de Laurent Miquel.

Neasa et Laurent Miquel ont acquis le 'Domaine des Auzines' le 16 Mars dernier. Ce Domaine Bio est certifié ECOCERT depuis 1989. Il écrit un chapitre supplémentaire à leur histoire.

L'environnement protégé des lieux et le potentiel du Domaine ont tout de suite conquis Laurent.

Il rêve déjà des Grands Blancs du Languedoc qu'il va pouvoir élever sur cette terre.

Les Auzines est situé dans le Languedoc, au coeur de l'appellation Corbières.

Le domaine est idéalement niché sur un plateau à plus de 350 mètres d'altitude et surplombe le village de Lagrasse.

Ici, les journées sont ensoleillées et les nuits fraîches. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour une production de vins biologiques de grande qualité, aromatiques et racés.

C'est sur cette terre des Auzines, dans les paysages sauvages des Corbières, que Laurent souhaite transmettre sa passion pour la vigne aux générations futures.

Nous vous invitons à découvrir le Domaine Les Auzines et ses vins biologiques sur le site internet.

www.lesauzines.com



A new organic venture for Laurent in the Corbières.

Just a few weeks ago Laurent and Neasa took over the running of Les Auzines, a 40 hectares vineyard, in the Corbières Appellation, in the Languedoc region of the south of France.

The vineyard is entirely, and truly organic, as it is sited on a 170 hectare plateau at 300m-400m altitude and not at all overlooked by other vineyard sites.

Laurent has a dream: to create an exceptional white wine on this terroir which up to now has produced nearly solely reds. Laurent is looking at the possibility to repatriate Albarino, which went to Galicia with the Cluny Monks, in the 12th century. But he will also plant Viognier, his grape of predilection, with which he has had great success, in his native Casal Viel in the St Chinian area.

We invite you to discover Les Auzines and its organic wines on the website : www.lesauzines.com

> Visite Presse du printemps

Au début du printemps, Neasa et Laurent Miquel reçoivent 3 journalistes de renom chez eux, au Domaine des Auzines. Ces derniers découvrent, en avant première, le Domaine, situé dans les Corbières.

Pendant leur visite ils apprennent le secret de la préparation du Cassoulet lors des cours de cuisine avec Claude Fernandez, chef cuisinier d'exception.

Les journalistes sillonnent ensuite les vignes en quad pour comprendre le potentiel exceptionnel du projet de Laurent pour les 40 ha de vignes bio qui entourent la propriété. .

Le lendemain, ils visitent, sous le soleil, le village pittoresque de Lagrasse.

Les journalistes prennent ensuite la route pour Saint-Chinian pour un dégustation des crus de l'appellation et un diner dégustation à Cazal Viel.

Un séjour de découverte au rythme des traditions et de la vie du vignoble Languedocien.



Tilly Culme Seymour - Scoff Magazine (UK) & Gourmet Magazine (USA),

Niamh Boylan - Food and Wine Magazine (Ireland),

Katherine Donnelly - Irish Independent (Ireland).

> Spring press trip – Birth of a new vineyard.

Early spring brought our first press trip to Auzines. We were delighted to welcome our three guests to Auzines for 3 days of discoveries, tasting and good food. Laurent brought the ladies on a quad biking tour of the vineyards and explained his plans for the exceptional site of Auzines. They also experienced a lesson in making Cassoulet with one of the regions top chefs Claude Fernandez and a tasting session at the Saint Chinian syndicat as well as tasting through the upcoming vintages of Laurent's wine.

Paris - London - New York

> LAURENT MIQUEL PARCOURS LE MONDE / LAURENT MIQUEL TRAVELS THE WORLD

Des lieux de prestige pour Laurent Miquel: New-York, paris, Londres

Chaque jour de nouveaux consommateurs sont séduits par les vins Laurent Miquel. Retrouvez nous désormais à l'Hotel Costes à Paris, chez Harrods ainsi que dans les magasins Harvey Nichols à Londres. Les vins Laurent Miquel se dégustent aussi sur les meilleures tables New-Yorkaises: Minetta Tavern (Keith McNally), DBGB (Daniel Boulud), The Mermaid Inn, Morrell Wine Bar.

Laurent Miquel wines continue to seduce new consumers across the globe. From now on, you will be able to find them at the Hotel Costes in Paris, one of the most prestigious addresses in the capital. In London, now consumers will be able to find them in Harrods, and at select Harvey Nichols stores. Discover and taste Laurent Miquel wines on the best New York City restaurants: Minetta Tavern (Keith McNally), DBGB (Daniel Boulud), The Mermaid Inn, Morrell Wine Bar.



London

HARVEY NICHOLS

Harrods
KNIGHTSBRIDGE



Paris



New York



MORRELL WINE BAR CAFE



Laurent Miquel a le plaisir de vous informer que leurs vins sont dorénavant distribués en Finlande grâce à un partenariat avec Jonas Salimen, propriétaire de la société d'importation Concept Wines; Pour plus d'informations n'hésitez pas à visiter le site www.conceptwines.fi.

Laurent Miquel is pleased to announce that his wines are to be distributed in Finland in partnership with Jonas Salimen, owner of the importation company Concept Wines. For more information please visit the site www.conceptwines.fi.

Félicitations à Anselme Blayney qui se marie avec Alice en Aveyron ce 25 juillet. Merci beaucoup pour tout ton travail depuis 2 ans a New York et meilleurs voeux de toute l'équipe!

Congratulations to Anselme (Sam), who will marry Alice in France on the 25th of July. Thanks for all your hard work on the streets of New York and best wishes from all the Laurent Miquel team!

Retrouvez nous sur Internet
Find us on the Web :
www.laurent-miquel.com

Hameau Cazal Viel
34460 Cessenon sur Orb, France
Tel.: +33 (0) 467897493
Fax : +33 (0) 467896517