



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2016

Elégance et Délicatesse

Origine : Cette cuvée fait la part belle au viognier, autre grand cépage de l'appellation Côte-Rôtie. Nous avons voulu le remettre à l'honneur en complément de nos syrahs. L'apport de 7% de viognier donne à cette cuvée un nez séducteur et un toucher de bouche délicat comme la soie.

Encépagement : 93 % syrah et 7 % viognier. vendanges manuelles.

Elevage : élevé pendant 20 mois en fûts de plusieurs vins. Pas de fûts neufs.

Accords mets et vins : La cuvée de Côte-Rôtie La Chana se veut avenante. Elle sera parfaite avec un rumsteak ou une belle entrecôte.

Conseils de dégustation : Nul besoin d'attendre des années pour la déguster.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux : 2016 est un millésime équilibré et profond. Cette cuvée se veut charmeuse. Il s'agit d'un vin enrobé, soyeux et doté d'une belle élégance. Nous espérons que ses notes florales, sa gourmandise et ses tanins veloutés sauront vous séduire!

Revue de Presse :

The Winespectator (93/100) : Red Fresh and pure, with a racy savory and iron frame around a core of lively cherry, damson plum and red currant fruit flavors. Mouthwatering bay leaf and white pepper notes run through the finish. - J.M.

Le Guide des meilleurs vins de France ** (domaine incontournable) : Nous aimons les vins du domaine qui reflètent bien l'élégance et la finesse des sols de gneiss de la partie sud de l'appellation Côte-Rôtie. Pour notre plus grand bonheur, les vins du domaine sont toujours élégants, denses, veloutés, délicats et démontrent que la finesse n'exclut pas la puissance. La Chana offrira un plaisir immédiat.

Guide Dussert-Gerber : La Chana est une cuvée plus ronde que La Germine, ample au nez comme en bouche, de belle charpente, de couleur pourpre, où dominent les épices et les pruneaux en finale.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2016

puissance et harmonie

La Germine : Le nom "La Germine" provient d'un ancien nom de lieu dit situé sur la commune de Tupin.

Sols : cuvée produite sur les terrasses et les pentes des coteaux du sud de l'appellation Côte-Rôtie composées de **Gneiss**.

Encépagement : 97% syrah (cépage rouge) et 3% viognier (cépage blanc).

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée.

Elevage : 18 mois en **barriques** et **Demi-muids** dont 20% de fûts neufs.

Accords mets et vins : chevreuil sauce grand veneur, côte de bœuf au barbecue, gigot d'agneau, plats truffés. De manière générale, il accompagnera parfaitement le gibier, les viandes rouges et les plats en sauce.

Revue de presse de La Germine 2016 :

La RVF : (16,5-17,5) Cuvée tout en raffinement, au nez évanescent, à la bouche délicate, aux tanins déliés.

Guide Dussert-Gerber ***:** On se fait plaisir avec ce Côte-Rôtie La Germine 2016. C'est un vin ample et solide avec ce nez complexe aux nuances de fraise des bois et de kirsch, de couleur profonde, un vin riche et racé, qui poursuit son évolution.

Guide Bettane et Desseauve : 16,5/20

Guide des meilleurs vins de France ** (domaine incontournable) : Pour notre plus grand bonheur, les vins du domaine sont toujours élégants, denses, veloutés, délicats et démontrent que la finesse n'exclut pas la puissance. Plus dense que La Chana, étiré par une belle allonge, La Germine est rond en bouche. Notre Coup de Cœur va au Côte-Rôtie La Germine 2016 (17/20) : Bonne maturité, jus peu extrait, boisé infusé. Un ensemble fin, à la bouche racée, aux tanins parfaitement intégrés.



Benjamin et David **DUCLAUX**

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2016

profondeur et personnalité

Maison Rouge : cette cuvée provient du lieu dit cadastré de Maison Rouge. Ce superbe coteau en terrasse surplombe l'ancienne maison de l'archevêque de Vienne.

Sols : Cette partie de Maison Rouge repose sur une roche-mère de Gneiss.

Encépagement : 100% syrah. Vieilles vignes.

Rendement : 40 hl/Ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée.

Elevage : 18 mois en barriques dont 40% de fûts neufs.

Accords mets et vins : chevreuil sauce grand veneur, côte de bœuf au barbecue, gigot d'agneau, plats truffés. De manière générale, il accompagnera parfaitement le gibier, les viandes rouges et les plats en sauce.

Revue de Presse :

Guide des meilleurs vins de France 2019** (domaine incontournable) : Nous aimons les vins du domaine qui reflètent bien l'élégance et la finesse des sols de gneiss de la partie sud de l'appellation Côte-Rôtie. Il faut noter également la parfaite maîtrise des élevages : les boisés sont toujours bien fondus. Pour notre plus grand bonheur, les vins du domaine sont toujours **élégants, denses, veloutés**, délicats et démontrent que la finesse n'exclut pas la puissance.. Maison-Rouge (18/20) est le plus cossu; le jus reste pulpeux, les tanins sont parfaitement gérés.

Guide Parker : (91-94) The most tannic of the cuvées at this estate, the 2016 Cote Rotie Maison Rouge is 100% Syrah that will spend approximately 18 months in 40% new oak. Amid swirls of red and purple fruit, this medium to full-bodied wine also delivers hints of meatiness, clove and espresso. Some drying tannins on the finish suggest a bit more aging will be required than for the vintage's easier drinkers.