



Benjamin et David
DUCLAUX

Condrieu Les Caillets 2018

Finesse et équilibre

Les Caillets : A travers ce nom de cuvée, nous avons voulu rendre hommage à Frédéric Caillet, notre arrière grand père qui a acheté le domaine viticole à Tupin et Semons en 1928.

Sols : granite.

Encépagement : 100 % viognier (cépage blanc). vendanges manuelles.

Elevage : élevé sur lies fines pendant 7 mois en barriques et en cuves.

Accords mets et vins :

Vous pourrez passer un agréable moment en dégustant ce Condrieu avec des brochettes de Saint-Jacques et un tatin de champignons ou alors avec un sauté de volaille à la crème de poivrons.

Conseils de dégustation : Avec ses notes aromatiques, le Condrieu est également parfait en apéritif. Afin de garder au maximum le fruité du viognier, ouvrez votre bouteille dans les 5 premières années de sa vie.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux : Notre but est de proposer un Condrieu soigné présentant à la fois la **finesse aromatique** du viognier et un **bel équilibre en bouche**.

*Guide Bettane et Desseuve 2020**** (production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur).

Guide des meilleurs vins de France 2020** (domaine incontournable).

Guide Hachette 2020.

Cuisine et vins de France (septembre 2020) : « Le millésime est très réussi avec un nez minéral aux notes d'agrumes. »



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2018

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.

Revue de Presse du Côte-Rôtie La Chana 2018 :

Jancis Robinson : (16/20) Fruits noirs poivrés, aromatiques et bien formés.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2018

finesse 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 du Côte-Rôtie La Germine 2018 :

Guide Hachette : « **Coup de Cœur** » Un millésime solaire parfaitement dompté dans cette cuvée qui intègre une petite touche de viognier. Au nez, les notes grillées d'un élevage bien pensé (18 mois de fût) laissent émerger des notes plus fraîches de fruits noirs, d'aromates et de silex. La même dimension de fraîcheur perce dans une bouche volumineuse, de belle maturité mais élégante, tapissée de tanins soyeux et dont le fruité épicé s'étire longuement en finale. Beaucoup de finesse et de grâce dans ce Côte-Rôtie très typé, qui ira loin.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2018

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 du Côte-Rôtie Maison-Rouge 2018 :

La Revue des vins de France n°632 – spécial millésime 2018 – : (16-16,5/20) Ce joli cru de Tupin et Semons donne des lettres de noblesse à cette syrah fraîche. La **trame minérale intense** rend les tanins fermes, signature du lieu-dit. **Belle finale fraîche** rappelant la suie.

Jancis Robinson : 16++