



# Benjamin et David DUCLAUX

## Côte-Rôtie Maison-Rouge 2017

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.

**Élevage :** 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 2020\*\*** (domaine incontournable) - **18,5/20**. Les vins : Ils sont réussis en 2017. Maison-Rouge offre davantage de mâche, soutenu de manière raisonnable par l'élevage. Raisonnable: un adjectif qui s'applique bien aux prix des vins, vu leur qualité.

**Guide Bettane et Desseuve\*\*\*** (production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur). **17/20** - Les deux frères Benjamin et David Duclaux sont depuis longtemps aux commandes du domaine familial et ont apporté une précision supplémentaire aux vins, notamment les rouges. Une régularité qui mérite une promotion en vu de leur 2017.

**Wine advocate** – Joe Czerwinski – (93-95) - It's concentrated and velvety in feel, with notes of black olive and leather joining in on the long, silky finish.

**Jancis Robinson :** 17/20

**Decanter :** 94/100

**R.V.F : Coup de Cœur sur le millésime 2017** « le domaine Duclaux, c'est de la concentration tout en **finesse**, une **valeur sûre** au sein de l'appellation Côte-Rôtie ».