

Domaine Duclaux Côte-Rôtie La Germine 2012

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 : 95% syrah (cépage rouge) et 5% viognier (cépage blanc).

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-réglée.

Elevage : 20 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.

Conseils de dégustation : nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

Revue de presse :

Le guide des meilleurs vins de France : ** Les derniers millésimes nous ont enthousiasmés, les vins ayant gagné en intensité, sans rien perdre de leur suavité. Confirmation en 2012 de l'excellente tenue de ce vignoble qui donne à chaque cuvée un supplément d'identité, de profondeur, sans produire les Côte-Rôtie les plus spectaculaires de l'appellation. Dans la rondeur et la **suavité** pour la cuvée La Germine, déjà aimable et qui évolue avec **finesse** sur 10 ans

Guide Gilbert et Gaillard (94/100)

Jolie robe reflets grenat. Nez fin mêlant violette, fruits rouges, épices, caractère minéral. La bouche séduit par sa **précision aromatique**, sa texture et sa matière fine, sa fraîcheur. Un style aérien, friand. Noble et immédiat à la fois. Belle réussite.

The Wine advocate (90-92/100)

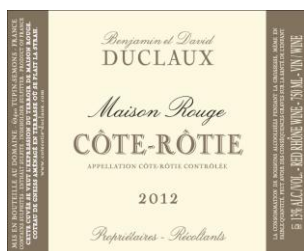
The 2012 Côte-Rôtie La Germine is a beautiful, medium-bodied effort that oozes charm, with spice-laced raspberries, coffee bean, underbrush and elegant profile on the palate. Finesse and elegance are the buzz words here, and this is classy stuff that will evolve for over a decade.

The Wine Spectator 91 points : Sleek, offering loganberry and black currant fruit lined with olive, savory and iron notes, with a tangy sanguine backdrop on the finish.

RVF spécial millésime 2012 : Classé dans réussite : grande délicatesse de parfum et de texture que l'élevage devra prémunir. A suivre.

Guide Dussert-Gerber : Beau Côte-Rôtie La Germine 2012, riche, aux tanins puissants et soyeux à la fois, au nez persistant (mure, cannelle), un vin bien typé, très équilibré, d'excellente évolution.

Guide Bettane et Desseauve: Ce domaine de tradition doit beaucoup à la discipline et la tenacité des deux frères Duclaux qui pratiquent une viticulture impeccable sur les meilleurs coteaux du sud de l'appellation.



Domaine Duclaux Côte-Rôtie Maison Rouge 2012

équilibre, Volupté et Finesse

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 : 38 hl/Ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 100%, macération de 3 semaines dans cuve thermo-régulée.

Elevage : 20 mois en **barriques** et **Demi-muids** dont 40% de fûts neufs.

Accords mets et vins : **chevreuil** sauce grand veneur, côte de boeuf 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 :

Le guide des meilleurs vins de France (16,5 /20) : ** Le domaine a été auréolé d'une **seconde étoile** en 2012. Maison-Rouge présente un grain plus serré, une maturité plus poussée, que La Germine.

Wineadvocate (93/100)

Always a deeper, richer wine than the Le Germine, the 2012 Côte Rôtie Maison Rouge still plays in the elegant, **finesse-driven** end of the spectrum. Made from 100% Syrah and aged in 40% new barrels, it offers fantastic dark berry fruits, mulled spice, dried flowers and underbrush to go with a medium to full-bodied, seamless, supple, sexy style on the palate. While it excels on **purity** and **seamless texture**, it has plenty of concentration and will have 10-15 years of evolution. Pulling from vineyards all in the southern part of the appellation, Brothers Benjamin and David Duclaux make some of the most elegant, perfumed and alluring Côte Rôties in the appellation.

Guide Bettane et Desseauve (15/20) : Ce domaine de tradition doit beaucoup à la discipline et la tenacité des deux frères Duclaux qui pratiquent une **viticulture impeccable** sur les meilleurs coteaux du sud de l'appellation.

Jancis Robinson 17,5/20 : Relatively evolved, 'smudgy' nose with a hint of cocoa but on the palate there is **attractive** sinew and very satisfying balance. This may not be especially long lived but expresses the appellation well.

RVF spécial millésime 2012 : Classé dans réussite : cuvée précoce et **charmeuse**.

The Wine Spectator (92 points) : A **racy** and tightly coiled red, with lip-smacking anise and licorice root notes around the core of blackberry, boysenberry and cherry fruit. Offers lots of briary grip but remains well-integrated, showing singed **spice** and mesquite accents through the finish.

Guide Dussert-Gerber : Le Côte-Rôtie Maison Rouge 2012 est un vin, puissant, de couleur intense, d'une finale **complexe** à dominante de fruits frais et d'humus, à déboucher sur un canard braisé.

Guide Gilbert et Gaillard (95/100) : Robe intense, reflets pourpres. Nez concentré sur la réserve (fruits rouges, café, épices), touche grillée. Bouche **étonnante d'ampleur** et de fondu, fraîche, dont la puissance bien présente se marie à une grande élégance. Gros potentiel, à attendre.