



Domaine Duclaux Côte-Rôtie La Germine 2014

harmonie et volupté

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 : 25 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 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 2014 :

Le guide des meilleurs vins de France 2017** (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.

La Germine (16/20) et sa touche de viognier se montre cossu et garde aussi cette élégance qui lui donne un côté aérien. Une belle palette sur un fruit bien défini, épicé, juteux. Le vin se livre avec finesse. La bouche se montre plus sèveuse sans pour autant être extraite.

Guide Dussert et Gerber***** : Le Côte-Rôtie La Germine 2014, à la robe sombre, au nez dominé par les petits fruits noirs (cassis) et la truffe, de bonne base tannique, gras, aux connotations caractéristiques d'épices et de sous bois en bouche, est très corsé, comme il se doit.

Le Guide Bettane et Desseuve 2017 ** : 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. Les deux Côte-Rôtie produites ont de la finesse et du style, avec la marque propre des terroirs granitiques du sud de l'appellation. Très belles Côte-Rôtie 2014, très proches en style. Côte-Rôtie La Germine 2014 notée 15,5/20.

Decanter (93/100) : Tightly-knit cassis fruit aroma, stylish, clear palate fruit. A serene Côte-Rôtie that connects to Burgundy .



Domaine Duclaux Côte-Rôtie Maison Rouge 2014

longueur, 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 : 25 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 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 Maison Rouge 2014 :

Le Guide Hachette** (vin remarquable): Cette cuvée parcellaire propose une très belle expression de l'appellation, dont tous les codes sont respectés : complexité aromatique (pain d'épice, fruits rouges et noirs, réglisse, vanille), fraîcheur et concentration, tanins massifs mais sans aucune rusticité, au grain très fin, boisé soutenu mais racé. Longue garde assurée. A accompagner d'un filet de biche aux cèpes.

Le guide des meilleurs vins de France 2017** (domaine incontournable): Maison-Rouge (16,5/20) affiche une belle définition sudiste de l'appellation. La maturité est juste, le fruit est scintillant, l'ensemble se montre concentré et voluptueux. Une belle définition sur des notes lardées et épicées. Nous sommes surpris par la fraîcheur minérale et la note graphite que ce vin impose. Le boisé est bien géré. Pourtant tiré sur fût, le vin se montre déjà complet et équilibré.

Le Guide Dussert et Gerber***** : Le Côte-Rôtie Maison-Rouge 2014, avec ce nez de cerise confite, de couleur intense, aux tanins présents et soyeux à la fois, poursuit son évolutions.

Johnathan Livingstone-Learmonth ***** : shiny dark robe. A wine of some authority in a vintage where that is often absent.

Le Guide Gilbert et Gaillard : (93/100) Robe rubis. Nez juvénile, boisé vanillé fumé dominant sur fond de cassis très pur. Toute la profondeur, la délicatesse, l'élégance se retrouvent dès l'entrée de bouche. Évolution plus tannique marquée par le bois. Une jeunesse promise à un grand avenir.



Côte-Rôtie La Chana 2014

Charme et suavité

Origine : cuvée issue de vignes sélectionnées pour le velouté de leurs fruits.

Encépagement : 93 % syrah et 7 % viognier.

Récolte : vendange manuelle.

Elevage : élevé principalement de demi-muids.

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 le déguster.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux :

2014 marque le premier millésime de cette cuvée. 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 :

Le guide des meilleurs vins de France 2017**

Domaine classé 2 étoiles : (*domaine incontournable*)

Côte-Rôtie La Chana 2014 (15/20)

Cette nouveauté s'avère réussie. Le vin se livre avec un fruit sans retenue et une trame élégante.