

Domaine Duclaux, Côte-Rôtie La Germine 2009



Equilibre et Raffinement

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-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 2009 :

Le Guide des meilleurs de France 2012 (17.5/20) : Nous avons été très séduits par les derniers millésimes qui placent la propriété au sommet de l'appellation. La Germine séduit par sa **grande finesse de texture**, tout en **dentelle**.

Le Guide Hachette 2012 : Les notes **briochées** et cacaotées du nez attestent le long passage en fût (20 mois) de leur 2009. Plutôt que sur la puissance, ce vin évolue en bouche sur la finesse (**violette**, tanins souples) et la **fraicheur** (notes mentholées). On peut l'apprécier dès à présent ou patienter 2 ou 3 ans. Accord conseillé par les vignerons : un cœur de rumsteak en croute d'épices.

Magazine Saveurs : Benjamin comme David ont souhaité, en leur âme et conscience, être vigneron...et ça se sent! Incarnant la quatrième génération familiale, ils donnent naissance à deux vins en Côte-Rôtie La Germine et Maison Rouge, respirent une vraie envie de bien faire, de se poser des questions et de poursuivre le travail des anciens... On aime bien les deux cuvées, chacune dans leur genre. La Germine 2009 offre **un bel équilibre** entre opulence du millésime et la fraicheur, elle se déguste déjà bien en place malgré son âge et une fin de bouche sapide et salivante **comme on aime**.

Guide Bettane et Desseauve 2012 : L'arrivée des 2 frères , David et Benjamin, a petit à petit révolutionné le style des vins, vers plus de **fraicheur** et **d'élégance**. Les 2009 ont la concentration attendue.

Robert Parker (90/100) : The 2009 Cote Rotie La Germine reveals abundant raspberry fruit notes intermixed with notions of flowers, cedarwood, pepper and smoke as well as a hint of bacon fat. This **complex**, round, medium to full-bodied, lush Cote Rotie can be enjoyed over the next decade. The Duclaux brothers have turned out two exceptional Cote Roties in 2009. Both are **seductive**, fruit-forward efforts that are capable of lasting a decade.

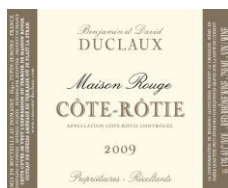
The Winespectator (92/100) : This has a gutsy core of anise, blackberry and Black Forest cake, but the edges are **polished**, with toasty spice, **violet** and cherry compote flavors coursing through the finish. Should settle in nicely with brief cellaring. Drink now through 2019

Jonathan Livingston : Le Domaine Duclaux est maintenant **un des grands noms** de l'appellation.

Guide Gilbert et Gaillard 2012 : Robe soutenue d'un rouge vif. Nez **expressif**, extrêmement engageant, associant les fruits noirs mûrs, une tonalité acidulée et une touche d'épices discrète. En bouche la même droiture, la même typicité. Les arômes sont nets, **persistants**.

The Rhone Report (93 pts) : A blend of 95% of syrah and 5% of viognier, the finesse driven 2009 La Germine delivers an outstanding bouquet of black cherries and darker and richer, wild berry-like nuances that are followed up by complex notions of white pepper, underbrush, leather and cedar. Tight, **sappy** and resinous on the palate, with a medium-bodied, beautifully fresh feel, this **classically styled**, elegant Côte-Rôtie needs 3-4 years of bottle age and should drink well through 2025.

Domaine Duclaux, Côte-Rôtie Maison Rouge 2009



Densité, 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 : 39 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.

Conseils de dégustation : Le Côte-Rôtie est un vin de garde. Les amateurs de vieux millésimes les conserveront 10-15 ans avant de les déguster. Cependant le Côte-Rôtie peut s'apprécier dès la mise en bouteille, le vin présentera alors des arômes de fruits noirs, d'épices et une bouche dense caractéristiques des Côte-Rôtie sur leur jeunesse. Dans tous les cas, nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

Revue de Presse de Maison Rouge 2009 :

La revue des vins de France : classé dans "**Grandes Réussites**", Très soyeux, moelleux, on retrouve l'**élégance solaire** attendue de ce secteur. Très riche mais sans déséquilibre.

The Winespectator (93/100) : Maison-Rouge démontre une belle palette aromatique avec des notes de mûre, de prune et de myrtille mêlés à des notes d'épices grillées, de thé noir et d'anis. La finale est longue et raffinée et présente un fruit charnu et de la minéralité. A boire dès maintenant jusqu'en 2020.

Le guide des meilleurs de France 2012 : Nous avons été très séduits par les derniers millésimes qui placent la propriété au sommet de l'appellation. La seconde étoile est en vue. Dégustés avant mise, les Côte-Rôtie 2009 s'avèrent **superbes**. Maison-Rouge affiche puissance et **raffinement**. Un très beau vin.

Magazine Saveurs : Maison-Rouge en 2009 est **réglissée** et au bel équilibre également entre **puissance** et fraîcheur, avec une jolie finale sur le **fruit à pleine bouche**.

Le point-spécial vins- : (16/20) Nez vineux, **charnel**, épicé, poivre, bouche ronde, souple équilibré, léger, tendre, frais, refermé, élégant. Un vin **raffiné** qui demande un peu d'attente.

Guide Bettane et Desseauve 2012 : L'arrivée des 2 frères, David et Benjamin, a petit à petit révolutionné le style des vins, vers plus de **fraicheur** et **d'élégance**. Les 2009 ont la concentration attendue.

Jonathan livingstone : Le Domaine Duclaux est maintenant **un des grands noms** de l'appellation.

Guide Gilbert et Gaillard (94/100) : Robe soutenue. Nez très expressif mêlant notes de griotte, de cacao, d'épices. La bouche est à la fois **généreuse**, fondue, polie. On y retrouve la même palette aromatique. Un millésime à la fois puissant et **aérien**, délicieusement persistant.