

Revue de presse pour les millésimes antérieurs à 2014



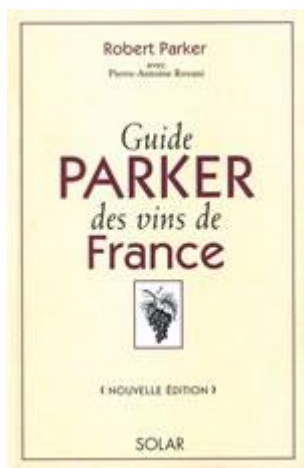
Créé en 1928, le domaine DUCLAUX n'a cessé de progresser. Aujourd'hui, la qualité de ses Côte-Rôtie est reconnue à travers le monde par la presse spécialisée.

Côte-Rôtie La Germine 2013

Guide Bettane et Desseauve: Ce domaine de tradition doit beaucoup à la discipline et la ténacité 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. Les vins : 2013 croquants, bien équilibrés, très séduisants. Côte-Rôtie La Germine 2013 : 16.5/20



Guide Hachette 2016 *: (1 étoile) : Après un élevage de 20 mois sous bois, cette cuvée issue de syrah et de 5% de viognier livre un bouquet subtil et bien typée de poivre, de fruits noirs et de violette. Le palais, très équilibré, se révèle fin, charnu et long, avant de montrer un peu plus les muscles dans une finale qui laisse une impression de puissance. Un vin bien dans le ton de l'appellation, armé pour une belle garde. 2018-2028. Avec un filet de boeuf en croûte d'épices.

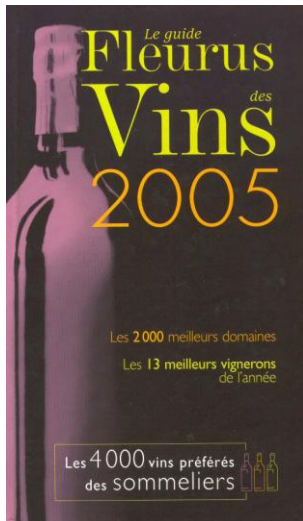


La R.V.F d'avril 2016 : (16/20) Très belle matière tendue. C'est frais, vif mais sans dureté. Le vin possède une belle charpente et un fruit légèrement acidulé. Des raisins provenant du coteau de Tupin, exposé sud-sud est, donnent ici un joli fruit éclatant.

The wine advocate : (90/100) Leading off the reds and the largest production effort (there a little over 1000 cases), the 2013 Côte-Rôtie La Germine shows the house style in its elegant, fresh and lighty textured personality. Raspberries, flowers, sweet cherries and hints of mint all play nicely together, and it has medium-bodied depth and richness, nicely integrated acidity and fine tannin. It's already drinking nicely, but will evolve gracefully for an another decade.

I continue to love the wines from the Duclaux brothers and they fashion an elegant, subtle and at the times understated Côte-Rôtie from their estate located in the southern end of the appellation. The soils here are much more granit-infused compared to the coarser, more schist soils found further north and east, and the result is a more finesses-driven style, lighter colors and finer tannin. Jeb Dunnuck (december 2015).

Guide Gilbert et Gaillard 2016 : Côte-Rôtie La Germine 2013 (91/100) Robe rubis jeune. Premier nez encore peu bavard, s'ouvrant sur des notes florales, de baies sauvages et de minéral. Bouche délicate, élégante. Les parfums ne peuvent que s'épanouir à leur rythme, l'ensemble gagnera en complexité. Un pari sur l'avenir.



Vinous (91) : Inky ruby. Pungent black raspberry and cherry pit aromas are complemented by suggestions of smoked meat, licorice and violet pastille. Silky and succulent on the palate, offering spice-accented dark berry flavors and a touch of bitter chocolate. The long, silky finish brings unfolding sweetness, slow-building tannins and an echo of dark berries. Josh Raynolds.

The wine spectator : Côte-Rôtie La Germine 2013 (90/100) Olive and iron notes lead the way, giving this a tangy edge, while cherry, bergamot and red currant fruit fill out the core. The slightly taut finish leans toward the herb and mineral side of the spectrum. Best from 2017 through 2021. (feb, 2016).

Le guide des meilleurs vins de France 2016** : David, désormais rejoint par son frère Benjamin au sein du domaine élabore avec une régularité des vins au style classique, sans effet de goût inutile. Entièrement situé sur la côte Blonde (secteur Maison-Rouge), le vignoble des deux frères a toujours donné des vins plutôt fins et délicats, élevés dans des fûts anciens. Les derniers millésimes nous ont enthousiasmés, les vins ayant gagné en intensité, sans rien perdre de leur suavité. Le domaine a été auréolé d'une seconde étoile en 2010. La Germine (16/20) se montre gracieuse, avec un joli fruit et une sensation tactile très veloutée. Une belle prouesse pour un vin qui a fait 22 mois d'élevage.



Côte-Rôtie Maison-Rouge 2013



Le guide des meilleurs vins de France 2016** : David, désormais rejoint par son frère Benjamin au sein du domaine élabore avec une régularité des vins au style classique, sans effet de goût inutile. Les derniers millésimes nous ont enthousiasmés, les vins ayant gagné en intensité, sans rien perdre de leur suavité. Le domaine a été auréolé d'une seconde étoile en 2010. Maison-Rouge 2013 (17/20) est délicieux : le vin arbore une trame et une chair séveuse sans aucune dureté de bouche. Un joli grain de tanin tapisse la bouche sans excès, et le boisé est parfaitement intégré.

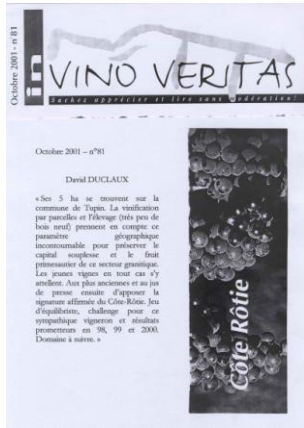
Jonathan Livingstone-Learmonth, ***** (casks) dark, shiny. There is solid depth on the nose, with some grilled, oaked notes; the bouquet has inner strength, shows dark black fruit with a note of violet. Has a masculine, firm palate, with good reach. The fruit quality is high, and is clear. There is plenty to come. It lengthens on tight-knit content and natural freshness. It has a delightful, long, precise finish, one that encourages another glass.



La RVF d'avril 2016 : (16,5/20) nous sommes au sud de l'appellation dans le secteur de Maison-Rouge. Nez puissant sur les épices. Le poivre domine une note de fruit noir. La bouche est sculptée en profondeur. C'est vif mais dans un style élancé et frais.

Tim Atkin (by Matt Walls) : (94/100) Very dry and austere palate, thick with coating tannin and matter. Exceptionally tight and closed, very hard to coax anything out of it at the time of tasting. But the tannins are ripe and plentiful, the acid is balanced, there is concentration and energy. This wine may prove to be exceptional - time will tell. 2017 to 2025

The Wine spectator : (91 points) Solid, with a franck cocoa frame around a



core of juicy cherry, raspberry and plum coulis flavors. The bramble-edged grip carries the finish, showing a hint of bay leaf in the background. Best from 2017 through 2023. James Molesworth.

Guide Gilbert et Gaillard : (94/100) Robe soutenue, violine. Nez franc, boisé grillé sur fond de cassis, de mûre. Toute l'élégance, le velouté de la syrah dans cette cuvée. Le fruit est soyeux, le boisé riche, les tanins fins. Juste un peu de patience pour atteindre un maximum de plaisir.

Guide Bettane et Desseauve 2015 : 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. Les vins : 2013 croquants, bien équilibrés, très séduisants.



La revue des vins de France n°582- juin 2014 - spécial millésime 2013 - fin, avec des notes d'âtre et de framboise. Bonne densité, de la trame, une texture soyeuse.



Vinous : (92/100) Bright purple. Dark berry liqueur, olive paste, vanilla and smoky Indian spices on the highly perfumed nose. Spicy and focused on entry, then rich, sweet and broad in the mid-palate, offering pliant black and blue fruit and floral pastille flavors and a hint of cola. Finishes smooth, supple and appealingly sweet, with impressive vivacity, harmonious tannins and lingering spiciness. Josh Reynolds

The Wine advocate : (92/100) This 2013 offers gorgeous notes of black cherries, black raspberry, spicy oak and smoked earth in a medium-bodied, elegant, layered style that's already hard to resist. I continue to love the wines from the Duclaux brothers and they fashion an elegant, subtle and at the times understated Côte-Rôtie from their estate located in the southern end of the appellation. The soils here are much more granit... Jeb dunnuck

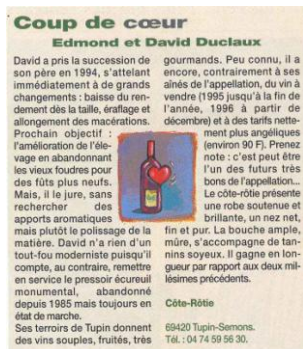


Côte-Rôtie La Germiné 2012

The 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 Germiné, 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 Germiné 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 Germiné 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.

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2012

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 Germiné.

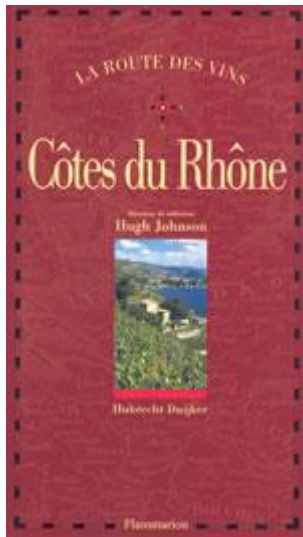
Wineadvocate (93/100)

Always a deeper, richer wine than the Le Germiné, 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.

David Duclaux

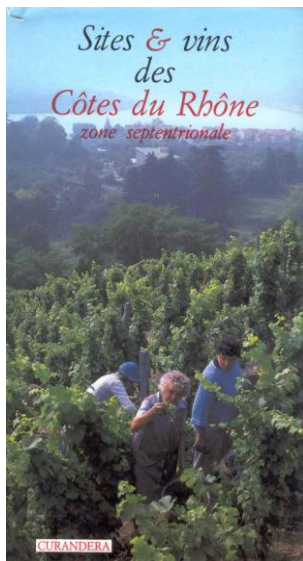
Côte-Rhône
David took over from his father in 1994, immediately committing himself to widespread change: lowering the yield by pruning, destemming, lengthening the maceration, improving the ageing and throwing out the old barrels in favour of new ones. His tenor of lupin gives supple, truly, delectable wines.



Côte-Rôtie La Germine 2011

Le Guide des meilleurs vins de France :

David, désormais rejoint par son frère Benjamin au sein du domaine élabore avec une régularité des vins au style classique, sans effet de goût inutile. Entièrement situé sur la côte Blonde (secteur Maison-Rouge), le vignoble des deux frères a toujours donné des vins plutôt fins et délicats, élevés dans des fûts anciens. Les derniers millésimes nous ont enthousiasmés, les vins ayant gagné en intensité, sans rien perdre de leur suavité. Le domaine a été auréolé d'une seconde étoile en 2010. Les vins : Dans le contexte de l'année 2011, les deux cuvées sont faciles d'approche, ouvertes et déjà sur des matières fondues, avec un fond minéral plus dense quoique toujours très fin dans le racé Maison Rouge, de belle intensité aromatique. De demi garde.



Wine behind the label : ★★★★★ The vineyards provide a dense and finely structured red, La Germine with impressive dark, spicy berry fruit and a piercing mineral undercurrent. The supple, roundly textured character of the wine is aided by full de-stemming a lengthy vatting of three to four weeks and up to 24 months in oak. The blend includes around 5% of Viognier. Ageing from five to seven years will no doubt add greater complexity.

Le Guide Dussert-Gerber : Vous aimerez ce Côte-Rôtie La Germine 2011, coloré et complexe, de robe rubis intense, aux arômes de prune cuite et de musc, gras, de bouche riche, un vin racé et très parfumé, d'excellente garde.

Jonathan Livingstone-Learmonth : Now one the leading names, their vineyards centred in the southern sector.

Le Guide Gilbert et Gaillard : Belle robe d'aspect jeune. Nez capiteux, sur le cassis frais, le minéral, les fleurs. En bouche, des qualités de jeunesse (fraîcheur, souplesse, parfums) au sein d'une matière tendre, lisse et veloutée. Un Côte-Rôtie d'avenir.

The wine advocate (Jeb Dunnuck) 91 point : Moving to the 2011's, the Côte-Rôtie La Germinée offers up perfumed, almost Pinot Noir-like qualities of rose petal, raspberry, toasted spice and fried flowers. Soft, supple and already approachable, with building richness and ultra-fine tannin, it has surprising depth and richness and continued to improve in the glass. Enjoy it over the coming 5-8 years.

This solid estate, which is run by the affable and talented brothers, David and Benjamin Duclaux, produce two Côte-Rôties, both of which come from the southern part of the appellation and have silky, elegant and finesse-driven styles. In addition to the wines reviewed here, I was able to do a retrospective back to 2006 for both Côte-Rôties. While these efforts are approachable on release, they also age gracefully.

COTE-ROTIE MAISON-ROUGE 2011

Le Guide des meilleurs vins de France : (16,5/20) Le domaine élabore avec une régularité des vins au style classique, sans effet de goût inutile. Le domaine a été auréolé d'une seconde étoile. Dans le contexte de l'année 2011, les deux cuvées sont faciles d'approche, ouvertes et déjà sur des matières fondues, avec un fond minéral plus dense quoique toujours très fin dans le **racé** Maison Rouge, de **belle intensité aromatique**. De demi garde.

In vino veritas : Rubis noir à l'éclat satiné, il offre un nez délicat aux nuances de chocolat fourré de cerise au kirsch, parfumé d'iris, souligné de réglisse. Le grain tannique très fin dessine **l'élégance** du vin. **Serré**, il laisse néanmoins sourdre au travers de leur légère rugosité les jus **savoureux** des baies qui s'ajoutent à la cerise: myrtille, airelle et cassis. La **tension minérale** aide la douce acidité à établir l'équilibre. La longueur parle d'épices qu'elle tresse avec les fruits.

The wine advocate (Jeb Dunnuck) 92 point : Slightly more masculine and muscular, yet still playing in the house style that emphasizes **elegance** over concentration, the 2011 Côte-Rôtie Maison-Rouge exhibits classic Côte-Rôtie notes of bacon fat, crushed rock, flowers and blackberry-styled fruit to go

with medium-bodied **richness** and depth on the palate. Seamless, pure and fresh, it's beautifully done and can be consumed now, or cellared for a decade.

This solid estate is run by the affable and talented brothers, David and Benjamin Duclaux.

The Winespectator 92 points : **Solid**, with a mix of dark currant, black cherry and blackberry fruit wrapped with pastis, dark olive and singed alder notes. Dense, but relies on a **racy** feel through the finish. Best from 2015 through 2024

Le Guide Gilbert et Gaillard : Robe grenat clair. Nez **complexe**, aux accents toastés empyreumatiques, de cassis, de violette, de truffe. La bouche s'enrichit d'une touche de moka, preuve d'un boisé de qualité et d'avenir. Finale sur les autres parfums. Matière **veloutée**. Gros potentiel.

Le Guide Dussert-Gerber : Côte-Rôtie Maison Rouge 2011, très **charnu**, aux notes de pruneau, dense et puissant, des **tanins** bien présents, un **vin dense** et persistant en bouche, encore bien **jeune**. Hésiter serait bien une erreur.

COTE-ROTIE LA GERMINE 2010 (épuisé)

*Le guide des meilleurs vins de France ***: (17/20) David, désormais rejoint par son frère Benjamin au sein du domaine élabore avec une grande régularité des vins au style classique, sans effet de style inutile. Entièrement situé sur la côte Blonde, le vignoble a toujours donné des vins plutôt fins et délicats, élevés dans des fûts anciens. Les derniers millésimes nous ont **enthousiasmés**, les vins ayant gagné en intensité, sans rien perdre de leur suavité. voici donc le domaine auréolé d'une seconde étoile.

Les vins : l'année 2010 a engendré des vins **superbes de distinction**. La Germiné croque sous la dent, avec des notes de fruits rouges frais et une pointe de poivre qui vient relever la finale. Un **régal**

Jonathan Livingstone-Learmonth :****(*) (casks) dark, full red; rich, biscuits and black berry aroma, shows its ripeness, is sweet, and has an animal tang also, cold tea leaves present. A little oak, and some encouraging mystery are attached to it. That animal-feral note also occurs on the attack; very thorough, traditional, lip-smacking Côte-Rôtie that is full of dark, **fleshy fruit and textured richness**. Bounty in the glass here; it is wide and unconstrained on the finish. Good

length, no slip-ups en route. It could close down, is not straightforward, has length and drive. It needs time to arrange itself, is long, and has a tarry ending. drink From 2014-15. 2024-26. tasted in Nov 2011

Guide Dussert-Gerber : **Vous aimerez** ce Côte-Rôtie La Germiné 2010, de robe pourpre, souple et corsé à la fois, au nez complexe (cassis mûr, poivre...), de base tannique importante, lent à se faire.

Robert Parker : (90/100) The 2010 Cote Rotie La Germiné reveals a more saturated dark plum/purple color as well as broad, **savory**, expansive, smoky, meaty notes intertwined with notions of bouquet garni, kirsch and raspberry liqueur. Drink this plump, **opulent**, medium-bodied 2010 over the next decade. The Duclaux brothers continue to **fashion elegant**, savory, seductive Cote Roties that are easy to drink young, yet are capable of lasting a decade or more.

Tasted journal : Light to medium, ruby red; the nose is **perfumed**, floral and sweet with crushed berries, pepper and dry spices; medium bodied, fresh and **dense palate** with peppery notes, smoke and a long, spicy finish. 90 (*Andreas Larsson*)

Dark, purple red with violet hue. Slightly smoky nose with aromas of dark berries, but also vanilla and a touch of caramel. On the palate well balanced with fine acidity, **masterly integrated tannins** and good length. 90 (*Markus Del Monego*)

Guide Bettane et Desseauve : L'arrivée des 2 frères, David et Benjamin, a petit à petit révolutionné le style des vins, vers plus de fraîcheur et d'élégance. Deux cuvées de Côte-Rôtie sont proposées, à partir de parcelles dans le sud de l'appellation: La Germiné, la plus facile des deux et Maison-Rouge, qui offre plus de chair et de suavité. Les 2009 étaient riches et concentrés, les 2010 offrent sans surprise une meilleure fraîcheur mais aussi un **bel équilibre**. le millésime vieillira bien. Le Côte-Rôtie la Germiné 2010 : (16/20). Bouche droite et élancée, la fraîcheur est particulièrement **salivante**, un équilibre plus digeste que le même vin en 2009.

Guide Gilbert et Gaillard : (93/100) Robe rouge sombre limpide. **Nez racé**, pamplemousse, groseille, présence minérale, boisé discret. **Bouche harmonieuse** au grain fin, concentrée, tendue, grande intensité aromatique, note de terre chaude, portée par des tanins fins. Magnifique vin de terroir.

La revue des vins de France : Classé dans "Réussite" : Frais, équilibré et très puissant en finale. Du **plaisir** dès sa sortie

COTE-ROTIE MAISON-ROUGE 2010 (épuisé)

*Le guide des meilleurs vins de France **:* (18/20) David, désormais rejoint par son frère Benjamin au sein du domaine élabore avec une grande régularité des vins au style classique, sans effet de style inutile. Entièrement situé sur la côte Blonde, le vignoble a toujours donné des vins plutôt fins et délicats, élevés dans des fûts anciens. Les derniers millésimes nous ont **enthousiasmés**, les vins ayant gagné en intensité, sans rien perdre de leur suavité. voici donc le domaine auréolé d'une seconde étoile.

Les vins : l'année 2010 a engendré des vins superbes de distinction. Tendus et d'une **minéralité vibrante**, Maison-Rouge éclate au nez et en bouche, mais surtout affiche une superbe intensité aromatique.

*Jonathan Livingstone-Learmonth :****** (casks) sound red robe; smoky, somewhat fungal air that is reductive, bears ripe fruit within and some floral scenting. It is an **elegant bouquet**, with a good grouping of its aroma. Good, **STGT style** on the palate, a terroir wine. It carries snappy tannins and a genuine Côte-Rôtie feel, encouraged by the freshness of the year. There is some oak ingrained, it shows orderly gras richness on the finish – a tarry, generous element there. A wine of character, no messing around, has good length, plenty in the late stages. From late 2013. 2024-26. Tasted in Nov 2011 (STGT means : Soil to Glass Transfer).

Robert Parker : (94/100) The 2010 Cote Rotie Maison Rouge exhibits copious aromas of bacon fat, black raspberries, licorice, smoked game and Christmas fruitcake. An herbal character is present in the mouth, but this medium to full-bodied wine possesses **outstanding fruit purity**, complexity and suppleness. Consume it over the next 10-12 years.

Guide Bettane et Desseauve : (16,5/20) Maison-Rouge est toujours plus riche que la Germaine, plus opulent, un fruité noir et épicé, **savoureux**, tanin gras, allonge en épaisseur qui emplît bien la bouche, un vin en devenir.

Guide Gilbert et Gaillard : (95/100) Robe rouge sombre. Nez précis mêlant notes de **violette**, de petits fruits noirs, de truffe sur un fond d'épices envahissant. La bouche séduit par son ampleur, sa **matière dense**, bien liée, sa superbe fraîcheur qui emmène loin les arômes épicés. **Superbe**.

La revue des vins de France : Classé dans "Réussite exceptionnelle".

Derrière l'emprise et l'enrobage d'un début d'élevage au boisé ambitieux, se révèle un jus parfaitement mûr, doux, **généreux** et contenu. Un **régal** plus équilibré que 2009.

Guide Dussert-Gerber : Beau Côte-Rôtie Maison Rouge 2010, aux nuances d'épices, de fruits noirs, de poivre et de vanille, de **bouche complexe et**

intense, aux tanins riches et soyeux à la fois, un vin concentré qui mérite de la patience, même s'il peut s'apprécier sur le fruit de sa jeunesse. **Pourquoi s'en priver ?**

COTE-ROTIE LA GERMINE 2009 (épuisé):

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 frères Duclaux ne se consacrent qu'à l'appellation Côte-Rôtie - avec patience et rigueur, comme en hiver par exemple, lorsqu'ils restaurent pierre par pierre les murets soutenant leurs vignes plantées en terrasses étroites et pentues, sur un sol de gneiss. 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 **fraicheurs** (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 fraîcheur, elle se déguste déjà bien en place malgré son âge et une fin de bouche sapide et salivante **comme on aime** .

The Winespectator (92/100) :Le noyau central de La Germine est composé de **mure**, d'anis et de saveurs rappelant un gâteau de forêt noire. L'ensemble est **raffiné** avec des épices grillées, des notes de violette et un coulis de **cerise** qui s'étire jusqu'à la finale. Ce vin devrait se révéler avec quelques mois de cave.

Robert Parker : (90/100) 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 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.

Jonathan livingstone : Le Domaine Duclaux est maintenant **un des**

grands noms de l'appellation.

La Germine : ****(*) good full red; toffee and ripe crop elements on the nose, baked fruit, cold Darjeeling tea – this is wide, classy, the fruits resemble raspberry, blackberry. Good strike of clear black fruit at the outset of the palate: lots of promise for the future. It picks up ripe tannins that lend it weight, a licorice flavouring. The finale is supple, rubbery, gummy – this needs time. Inside there lies true fruit with a suave texture about it. Assured length, good balance. From 2014. 2023-26. Release Sept 2011. Nov 2010

Le 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**.

Le Guide Bettane et Desseauve (15,5/20) : L'arrivée des 2 frères, David et Benjamin, a petit à petit révolutionné le style des vins, vers plus de **fraicheur** et **d'élégance**. Deux cuvées de Côte-Rôtie sont proposées, à partir de parcelles dans le sud de l'appellation: La Germine, la plus facile des deux et Maison-Rouge qui offre plus de chair et de suavité. Les 2009 ont la concentration attendue. La Germine est plus ouverte à ce stade que Maison-Rouge, avec des arômes de fruits noirs et de poivre, **bouche charnue**, déjà gourmand.

COTE-ROTIE MAISON ROUGE 2009 (épuisé)

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 : L'un comme l'autre 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, et 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 : Maison-Rouge en 2009 est **réglissée** et au bel équilibre également entre **puissance** et

fraicheur, avec une jolie finale sur le **fruit à pleine bouche**.

Robert Parker : (93/100) 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.

Even richer, fuller, more structured and **powerful**, the 2009 Cote Rotie Maison Rouge exhibits a more saturated ruby/plum/purple color, full body and notes of licorice , raspberries, black currants, forest floor and **spring flowers**. Drink this super Cote Rotie now and over the next decade.

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

Maison-Rouge : ***** bright, promising dark red robe, black tints. Good, safe bouquet – it is tight, led by light game notes and ripe black fruit – the ripeness well done, and leading on to a more robust, young barrier – a “do not pass for now” moment, the oak on guard. The palate’s black fruit is light on its feet, even with its depth and quality there is a refined side. It runs consistently, and has elegant potential. There is a fine line of fruit, the flavour emerging as blueberry with space, breeze, minerality around it. Good balance, very good length, very promising. From 2014. 2025-27 Nov 2010

Le 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.

COTE-ROTIE LA GERMINE 2008 (épuisé):

Guide Hachette*:

"La Germine est un ancien lieu-dit dont le nom dérive du verbe « germer » et évoque un terroir où les sols se réchauffent précocement. Ce côte-rôtie provenant de Tupin et Semons, au sud de l'appellation, à séjourné 22 mois sous bois (dont 20% de fût neuf). Une **vraie réussite**, car les notes cacaotés de l'élevage se marient élégamment avec les arômes de fruits rouges et de sous-bois. Un tri sévère a permis l'expression d'une **belle matière** rendue ronde et souple par l'élevage. La finale sur les tanins invite néanmoins à attendre encore 5 ans."

Guide des vins Gilbert et Gaillard 2011 . Note : 91/ 100

Robe pourpre soutenu. Jolie association épices / fruits rouges / herbes sèches au nez, discrètement boisé. **Bouche suave**, concentrée, tanins soyeux enrobés, fort **harmonieuse**. **Grand vin**, policé, naturel, à laisser au moins 5-8 ans en cave.

Guides des meilleurs vins de France 2011* Note : 16/20

Nous avons été très séduits par les vins du millésime 2007, 2008 confirme. La Germiné possède une très **belle trame**, avec une acidité rafraîchissante **savoureuse**.

The wine spectator (90/100)

Très **soyeux**, le Côte-Rôtie La Germiné offre une bouche de fruits rouges et noirs, longue, **pure** et élégante. Les arômes de thé noirs restent présents en bouche. La finale est **longue** avec une acidité bien intégré. A déguster dès maintenant jusqu'à 2014.

La Revue des Vins de France, avril 2011 :

Un vin croquant et **gourmand**, au fruité facile, doté d'une petite touche épicée. On le boira rapidement sur sa fraîcheur.

COTE-ROTIE MAISON ROUGE 2008(épuisé):

Guide des vins Gilbert et gaillard 2011 Note : 93/ 100

Robe pourpre soutenu. Fruits rouges, épices, note minérale, subtilement boisé. Bouche suave, mûre, **riche**, tendue, tanins soyeux. Très **harmonieux**. Grande persistance aromatique. Vin **exemplaire** qui connaîtra une vie longue et distinguée .

Guides des meilleurs vins de France 2011* Note : 17/20

Nous avons été très séduits par les vins du millésime 2007, 2008 confirme. **Très enlevé** , Maison-Rouge s'avère **dense** et serré. On le retrouvera d'ici à 5 ans.

The wine spectator (Blog by James Molesworth)

Maison Rouge 2008 offre des arômes de feuilles de laurier, de cerise et de **tapenade** avec une texture souple et **agréable** pour le millésime. Maison-Rouge pourrait potentiellement être remarquable, ce qui est impressionnant pour le millésime. domaine à suivre.

La Revue des Vins de France, avril 2011 :

Concentré, dense et **puissant**, il possède un cœur de bouche très intéressant, avec un fruit de **belle énergie**. La bouche est **racée**, bien servie par une finale généreuse et chaleureuse. Ample.

COTE-ROTIE LA GERMINE 2007(épuisé):

Guide Hachette *: « **puissants parfums** de fruits rouges confiturés. La bouche est riche, **ample** et longue ».

Les meilleurs vins de France 2010 (guide vert de la RVF) : « La Germiné confirme son style frais, élancé et **soyeux** dans la texture ».

Robert Parker : (89-91/100) « agréable arômes de bacon, de fleurs printanières, de framboise, de griotte, de camphre et de sous-bois. ». « **Long** et riche, de texture souple et **sensuelle** ». « l'un des meilleurs petits domaines embouteilleurs de Côte-Rôtie ».

Wine spectator : 90 points

This has a lacy framework, with black tea and **cedar notes** guiding the soft core of red and **black cherry fruit**, incense and dark olive flavors, which glide through the supple finish. There's nice latent minerality. Best from 2018 through. Tasted twice, with consistent notes.

The Wine enthusiast : 89

"Attractive and **séductif**, with floral berry aromas mixing with notes of sour plum, light oak, sousbois and spice. The palate is fairly full and **creamy**, and overall this is a really nice, functional, solid wine with just enough heft and toast to qualify as "modern" in style. Made with 5 % viognier. "

Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseauve : Très floral, fruit rouge. Un vin droit, tendu. Bons tanins.

COTE-ROTIE MAISON ROUGE 2007 (épuisé):

Robert Parker : (90-93/100) « notes de fumée, de tapenade, de confiture de griotte, de réglisse et de boîte à épices. C'est un 2007 **concentré**, riche et **sexy** qui devrait rester irrésistible pendant 10-12 ans. »

Les meilleurs vins de France 2010 (guide vert de la RVF) : « style amplifié par rapport à la Germiné, **crémeux** à souhait et qui gagne en longueur de bouche dans ce millésime particulièrement **réussi**. Du beau travail. »

Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseauve : des deux cuvées du Domaine Duclaux, Maison-Rouge est celle qui offre le plus de **chair** et de **suavité**. Un vin fruité, à la bouche tendue, à la finale ferme mais **élégante**.

Wine spectator : 92 points

Dark and brawny, with a lots of briar-edged **tapenade** and tobacco notes racing along with a dark core of black currant, braised fig and **mulled spice notes** . There's lots of iron grip on the finish, especially for the vintage. Best from 2011 through 2021.

COTE-ROTIE LA GERMINE 2006(épuisé):

Guide Gilbert et Gaillard 2010 (parution en septembre 2010) (90/100)

Robe soutenue, nuances pourpres. Nez très pur mêlant notes florales, petits fruits rouges et noirs, touche minérale, de cuir. La bouche, ample, à la **texture fine**, privilégie l'ampleur et l'élégance, la fraîcheur aussi. Ce vin se livre déjà avec **bonheur**.

Robert Parker, Wine advocate (90/100)

Faisant parti des plus beaux millésimes de la famille Duclaux, le Côte-Rôtie La Germiné 2006 fanfaronne avec un **nez expressif** mêlant les fruits rouges et noirs, les notes de caramel, de sous-bois, de réglisse et de bacon. Rond, généreux, **séduisant**, et construit de façon homogène, il devrait procurer un immense **plaisir** au cours des 10 prochaines années. Les frères Benjamin et David Duclaux ont considérablement augmenté leur qualité jusqu'à devenir **l'un des meilleurs petits domaines embouteilleurs de Côte-Rôtie**. Leur cave et leur vignoble sont situés sur le sud de l'appellation, dans le secteur connu sous le nom de Coteaux de Tupin ou Maison-Rouge. Lors des vinifications, ils utilisent peu de fûts neufs. Ils aiment l'égrappage total et utilisent des demi-muid de 600L et plus rarement les barriques de 228 L. Environ 5 % de viognier cofermente avec la syrah pour la Germiné alors que leur cuvée porte-drapeau Maison-rouge est 100% syrah. Tous les deux sont des vins **exceptionnels**. Les 2006 m'ont semblé encore mieux en bouteille que lorsque je les avais dégusté sur fûts.

The Wine spectator, Magazine américain, (92/100)

Toasty but otherwise reticent now, with black tea, coffee, **crushed plum** and braised fig notes backed by slightly firm cocoa powder dusted tannins. Yet there's plenty of stuffing in reserve, so this should knit together fully with mid-term cellaring. Best from 2010 through 2020.

Decanter , Magazine anglais, *(15,6/20)

"Oaky, menthol with macerated **blackberries**. Oak palate leads black fruit and **liquorice**. Length helped by the oak. From 2010."

Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseuve

Grâce à l'arrivée des deux frères au domaine familial, David en 1994 puis Benjamin en 2001, le style des vins a peu à peu **évolué avec bonheur**. Les raisins sont éraflés, les macérations sont plus courtes que par le passé, et à des températures plus basses, les élevages ont été raccourcis, et le parc a barriques rajeuni, avec désormais une bonne proportions de demi-muids. Conséquence : si les vins pouvaient autrefois paraître droits et un peu austères, parfois même sur-extraits, ils ont aujourd'hui **gagné en fraîcheur et en élégance**. Depuis 2005, le domaine propose deux cuvées en Côte-Rôtie, à partir de ses parcelles situées dans le sud de l'appellation : La Germiné, la plus facile des deux et Maison-Rouge, qui offre plus de chair et de suavité. La Germiné 2006 : **Charnu**, concentré, un vin rond, au **fruité rouge expressif**. Il se referme aujourd'hui (été 2009).

Les meilleurs vins de France 2009, Guide vert de la RVF (16/20)

Propriété classique de l'appellation Côte-Rôtie. Entièrement situé sur la Cote Blonde, ce vignoble a toujours donné des vins plutôt fins et délicats, élevés dans des fûts anciens. On perçoit toutefois ces dernières années une évolution vers un style plus dense mais qui valorise toujours plus la finesse que la puissance, avec une pointe d'austérité. Les vins : La Germiné est un **vin droit**, sérieux, un peu sur la retenue

pour le moment mais on aime son équilibre sur ce caractère ferme, avec des **tannins fins** d'une grande précision. Il est sur le fruit acidulé très pur mais pas forcément amusant (dégusté en cours d'élevage).

La revue des Vins de France (mars 2009) 15,5/20

Style assez ferme, aux **tanins serrés**. Marqué par un terroir frais, toujours dans la retenue, il termine un peu sec. On l'attendra trois ou quatre ans.

COTE-ROTIE MAISON ROUGE 2006 (épuisé):

Gault et Millau, (sept-oct 2009), 17/20

Une sève de vin **savoureuse** et pure autour d'un fruit de cassis épicé qui **tapisse le palais** pendant de longues minutes. **Grand vin**.

Guide Hachette 2009 *

Ce domaine ne produit sur ses 5.8 Ha qu'une seule appellation ; mais quelle appellation ! Du Côte-Rôtie . Le vignoble, implanté au sud de l'aire AOC, sur des gneiss, est réparti sur une demi-douzaine de lieux-dits. Deux coups de cœur (millésime 1998 et 2002).

Issue de vieilles vignes, la cuvée Maison Rouge a été créée en 2005. C'est un vin au nez fin et **élégant** sur des notes de fruits noirs et de fleurs. Bien équilibré, **riche**, avec des tanins fondus, il est déjà plaisant et peut accompagner dès aujourd'hui viandes rouges et gibier tout en étant apte à une garde de trois à cinq ans.

Robert Parker, Côte-Rôtie Maison Rouge 2006 (93/100)

Le brillant Côte-Rôtie Maison-Rouge 2006 est absolument **sensationnel** et largement supérieur à ce que j'avais goûté en barrique. Sa dense couleur pourpre est suivi par un agréable et généreux parfum de terre chaude, de lard frits, framboise et griotte. Il présente aussi des notes florales et de tapenade. Constitué d'une **excellente concentration** et d'un bon volume, Sa finale est complexe et termine sur des **tannins nobles** . Cette **merveille** peut être bu dès maintenant ou au cours des 12 à 15 prochaines années. Les frères Benjamin et David Duclaux ont considérablement augmenté leur qualité jusqu'à devenir l'un des meilleurs petits domaines embouteilleurs de Côte-Rôtie. Leur cave et leur vignoble sont situés sur le sud de l'appellation, dans le secteur connu sous le nom de Coteaux de Tupin ou Maison-Rouge. Lors des vinifications, ils utilisent peu de fûts neufs. Ils aiment l'égrappage total et utilisent des demi-muid de 600L et plus rarement les barriques de 228 L. Environ 5 % de viognier cofermente avec la syrah pour la Germiné alors que leur cuvée porte-drapeau Maison-rouge est 100% syrah. Tous les deux sont des vins exceptionnels. Les 2006 m'ont semblé encore mieux en bouteille que lorsque je les avais dégusté sur fûts.

Decanter, *** (16,4/20)

"Tight mulberry and bramble fruit, touch of smoke. **Good charm** and

clarity . Sound length. Classic for the vintage. From 2010."

Les meilleurs vins de France 2009, Guide vert de la RVF (16,5/20)

La cuvée maison rouge offre un supplément de **densité** mais toujours avec cet équilibre qui valorise une certaine forme cette austérité. L'ensemble n'est pas gracieux mais plutôt fin, précis, un peu strict. Même si un corps un peu plus profond serait le bienvenu, ces vins ne manquent nullement de **distinction** (dégusté en cours d'élevage).

La revue des Vins de France (mars 2009) 16/20

Côte-Rôtie de pure syrah, élevée vingt mois en fûts dont 40 % en bois neuf. **Intense**, riche, toujours dans un style entier, carrée, elle est faite pour être attendue. Elle possède une **bonne persistance** mais aussi un rien de rigueur. A suivre dans le temps.

Le grand guide des vins 2010 Bettane & Desseauve (15/20)

Des deux cuvées du Domaine Duclaux, Maison-Rouge est celle qui offre le plus de chair et de **suavité**. Plus concentré que La Germiné, tanins plus fermes. Un vin droit et **équilibré**.

The Wine spectator (93/100)

Ripe and focused, with a gorgeous, racy beam of raspberry, blackberry and black currant fruit held together by **suave structure** and liting incense, fruitcake and warm espresso notes. There's very **solid drive on the finish**. The debut for this cuvee and a new high water mark for this domaine. Best from 2010 through 2020. 140 cases made. -JM

Le guide des vins de la vallée du Rhône (guidevins.com) édition 2009/2010

Classé dans les «vins de style»*****

Œil : cerise noire limpide à reflets sombres brillants.

Nez : **Intense**, délicat, fruits confiturés, framboise.

Bouche : équilibrée, chaleureuse, chocolat, violette, réglisse, tannique.

Conclusion : un vin **riche** et **puissant** avec un bel accord entre le nez et la bouche, un beau potentiel.

2005 voit la création d'une nouvelle cuvée: **Maison Rouge**.

La cuvée Classique du Domaine, celle que vous connaissez, prend le nom de **Germiné**.

COTE-ROTIE LA GERMINE 2005 : (épuisé)

Revue des Vins de France n°502, juin 2006

Le Côte-Rôtie Germiné est classé dans les grandes réussites : « **Fruit éclatant**, tanins fins et mûrs. **Beaucoup d'allonge** et de classe. »

Robert Parker (88/100)

The dark ruby/purple-tinged 2005 Cote Rotie La Germiné has notes of

crushed rocks, spring flowers, and some apricot notes along with sweet raspberry and kirsch. This elegant wine exhibits **sweet tannins**, beautiful balance, and **purity** in a style that is reminiscent of some of the great old Robert Jasmin vintages. Drink it over the next decade.

Cuisinez comme un chef

(n°13, février/mars 2009), le magazine de Joël Rebuchon.

Ce domaine ne produit que l'appellation Côte-Rôtie et exploite des parcelles situées au sud de l'appellation sur la Côte Blonde. 95% de syrah et 5% de viognier pour cette cuvée classique de la maison Duclaux. Puissant, concentré, il présente un fruit éclatant et une bouche **dense** et longue. A déguster dès à présent pour sa finesse et son **fruit épanoui** (carafage recommandé) et pour les amateurs de vieux millésimes, sachez que 2005 est un millésime de garde par excellence.

Guide Hachette 2008

Leur 2005 est un **vin solide** et brut comme le terroir granitique d'où il est issu. Le nez est marqué par les notes boisées et grillées de l'élevage, sous lesquelles commencent néanmoins à percer quelques petits fruits rouge surmûris. **Concentré**, le palais est structuré par des tanins très présents, qui profiteront d'un long séjour en cave (cinq à huit ans) pour s'arrondir.

Les meilleurs vins de France 2008 (Guide vert de la RVF)

Entièrement situé sur la Côte Blonde, ce vignoble a toujours donné des vins fins et délicats, élevés dans des fûts anciens. On perçoit toutefois ces dernières années une évolution vers un style plus dense. Dans un style fin et précis, le Côte-Rôtie Germiné confirme la **réussite** de ce domaine en 2005.

COTE-ROTIE MAISON ROUGE 2005 (épuisée) :

Les meilleurs vins de France 2008 (Guide vert de la RVF)

La Cuvée Maison Rouge est encore plus veloutée avec sa texture d'une **grande pureté** et un toucher de bouche très soyeux, une sensation charnue mieux prononcée. Elle trouve un bel équilibre entre l'élevage et la maturité. **Superbe.**

Robert Parker Maison Rouge 2005 (90/100)

The 2005 Cote Rotie Maison Rouge is deep ruby purple, with sweet black cherries and hints of black olive and earth as well as a touch of toast in the background. This wine reveals more structure and **meatiness**, suggesting 2-3 years of bottle age could be warranted.

COTE-ROTIE 2004 :

Guide Hachette 2007

"Benjamin et David Duclaux travaillent les vignes et vinifient ensemble sur leur domaine situé au sud de l'appellation. Leur principe est simple : ils ne font qu'un seul vin sur les 5,5 hectares qu'ils possèdent en Côte-Rôtie. **Pari gagné** avec ce 2004 déjà bien ouvert où s'expriment dans un bouquet **harmonieux** des notes fumées, grillées, de fruits rouges et d'épices. La bouche est **concentrée** avec beaucoup de volume et montre un potentiel de vieillissement de trois ans minimum. "

Stephen Tanzer's International Wine Cellar (90-92 points)

"Vin d'un rouge profond et éclatant. Arômes agréables de petits fruits rouges avec une vibrante note de violette. **Élégant et soyeux dans sa texture** (2004 a des tannins bourguignons dit Benjamin Duclaux) avec des notes éclatantes de framboise mures et sans note terreuse ou viandeuse. Ce vin discret est tout en fruit et en fleurs fraîches. Il se termine avec des tannins fins et agréables et une longueur persistante."

Guide Parker (88-90/100)

"**Domaine en pleine ascension**, les frères Benjamin et David Duclaux possèdent environ 5,5 hectares de vigne sur le secteur de la Côte Blonde près de Tupin. Ils utilisent environ 20 % de bois neufs et éraflent à 100%. Environ 5 % de viognier fermentent avec la syrah dans la même cuve. D'un **succès indéniable**, les arômes agréables de mures et de griottes du Côte-Rôtie 2004 s'entremêlent avec des parfums de fumée, de caramel et de chèvre-feuille. Ce 2004 exotique, **plein de sève**, séduisant et charmant devra être apprécié durant les 8-9 premières années de sa vie."

Médaille de Bronze au concours d'Ampuis.

COTE-ROTIE 2003 (épuisé) :

Revue des Vins de France (juin 2004)

"Sanguin, épicé, minéral. Bouche **d'un grand volume** marquée par des tanins légèrement extraits, mais qui ne nuisent pas à l'harmonie de ce vin massif. "

Robert Parker dans le Wine-Advocate n°156 **(93/100)**

"Il y a eu une véritable progression pour ces deux frères qui ont repris le domaine de leur père Edmond. Toutes leurs vignes sont situées sur le secteur de Tupin (environ 5 Ha sur la Côte Blonde). Les vins sont élevés avec 20% de fûts neufs et les frères ont établi un éraflage à 100%. Environ 5% de viognier fermentent avec la Syrah. **Remarquable travail**, le Côte-Rôtie 2003 est peu acide, d'une robe rouge séduisante et opulente, il affiche un **énorme parfum** de cerise noire, de confiture de framboise et de chèvre-feuille. En bouche, l'attaque commence sur les fruits exotiques et continue sur impression de sève et de volupté. Aussi gras que fort en alcool, le 2003 est chargé de **fruits et de tanins agréables**. Il devrait se garder au delà de ces 10-12 ans." (traduction

française du texte ci-dessous)

Guide Hachette 2006

"Vinifié trois semaines en cuves ouverte, ce vin a subi un élevage en barriques (dont 15 de fûts neufs) et en demi-muids. Les deux frères Duclaux ont cherché à exprimer **toute l'élégance du Côte-Rôtie** dans ce millésime de la canicule. Avec succès. Une même expression (épices, laurier, fruits noirs) anime aussi bien le nez que la bouche dont la structure est d'une grande fraîcheur. Un vin pouvant déjà être dégusté mais qui demandera au moins quatre ans pour dévoiler tous ses secrets."

Guide du vin 2006-2007 du Dauphinée Libéré

"Voici une **belle matière**, souple et concentrée, chargée de fruits et d'épices, pour un foie de veau aux baies."

Classement des meilleurs vins de France 2006 édité par la RVF(guide vert).

"Cette propriété classique de Côte-Rôtie dispose d'un vignoble entièrement située sur la côte blonde et a toujours réalisé des vins plutôt **fins et délicats**, élevés dans des fûts anciens. Les vins ont gagné en densité mais demeurent d'un style plutôt souple et fin. Le Côte-Rôtie 2003 est un **vin sérieux**, solidement bâti sur une trame tannique puissante."

Gambero Rosso, magazine italien.

Benjamin e David rappresentano la quarta generazione del domaine, 5,5 ettari per una produzione media di 20mila bottiglie esclusivamente di Côte-Rôtie. Questo 2003, 95% syrah con una piccola aggiunta del 5% di viognier, ha profumi molto fini di cacao e spezie con eleganti note minerali e floreali, al palato è succoso ed è evidente il **fruttato maturo**, ma i tannini sono di grana fine e la progressione tesa e decisa. Buona l'acidità che rinfresca un finale piuttosto lungo e dinamico.

Médaille de Bronze au concours des vins d'Ampuis.

COTE-ROTIE 2002 (épuisé) :

Guide Hachette 2005

«**Coup de cœur** pour le 1998, ce domaine familial réitère l'exploit en 2002, prouvant sa maîtrise de l'élaboration avec ce vin élégant, puissant, complexe et harmonieux. Le boisé accompagne des tanins présents mais enrobés, et la finesse se décline sur des notes de myrtille, de fruits secs, de cacao et de fumé. Très belle **réussite** dans un millésime pourtant difficile à dominer.»

Revue des Vins de France (mars 2003)

« Nous avons aimé le Côte-Rôtie Duclaux : un vin de facture classique, avec des notes de fruits et d'épices mêlées. La finale est nette et

élégante. »

Cuisine et Vins de France n°100, novembre 2004

«David Duclaux est l'un des deux présidents de l'appellation. Ses 2001 et 2002 se sont classés en tête de la dégustation pour leur **finesse** et leur élégance. Le 2002 possède une légère pointe animale avec une attaque en bouche sur des notes de fruits noirs et d'épices, le tout arrondi par des tanins mûrs et délicats.»

Le Point – Spécial vins – 2 septembre 2004 (15,5/20)

«Epices douces, fruits confits, peu ouvert, bouche **dense** , tanins serrés et **veloutés** . Une matière riche dans un millésime difficile. A garder trois ou quatre ans avant de consommer.»

Guide Fleurus 2005 (16/20)

«Robe pourpre aux reflets violacés. Nez exhalant des arômes de fruits noirs mûrs et d'épices. Bouche puissante à la saveur fruitée et épicée. Finale longue. Un vin **complet et élégant** . »

COTE-ROTIE 2001 (épuisé) :

Le Point – Spécial vins – 2 septembre 2004 **16,5/20 (meilleure note)**

Nez **charnel** , poivre, puissant, bien exposé, bouche dense, tanins solides mais enveloppés, beaucoup de saveurs épicées et poivrées. Un vin au très beau potentiel, bien équilibré.

Médaille d'or au concours des vins d'Ampuis 2002.

Guide Hachette 2004

« Le vin joue sur le fruité et les tanins respectent le terroir. Bien qu'encore fermé, il a une finale fruité très **agréable** . L'attendre trois à quatre ans. »

Revue des Vins de France (mars 2003)

« Nous avons aimé : Côte-Rôtie Duclaux. Très coloré. Nez réservé et fin, avec encore une légère réduction. Bouche affinée par une touche de viognier dans la tradition de l'appellation, avec des tanins mûrs. Un **joli vin** étiré. Finale longue et persistante. »

Cuisine et Vin de France , Hors série « **les 500 meilleures bouteilles de l'année** », n°11 (17/20)

« Elaboré à partir des deux cépages autorisés au sein de ce vignoble, la syrah et le viognier, ce vin développe des notes de fruits rouges, qu'accompagnent les fruits noirs et le poivre. Le viognier, cépage blanc, lui apporte sa touche florale. La bouche a de la profondeur, elle emplit le palais de saveurs de poivre et de tabac et expose des tanins mûrs et veloutés. C'est un vin bien structuré, d'une **finesse exquise** , taillé pour la garde. »

Guide Fleurus des vins 2006 (19/20)

" Robe rubis intense aux nuances violines, brillante et opaque par sa densité. Nez présentant **beaucoup d'élégance** sur une trame encore serrée, puis s'ouvrant à l'aération vers des notes de petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, prune), puis des arômes plus typique de réglisse et de violette. Attaque riche et suave sur des saveurs séveuses de fruits. Bouche marquée par une acidité présente mais non dominante et des **tanins très fins et soyeux**. Finale d'une très bonne longueur sur des arômes de réglisse et de poivre.

*La concentration et la finesse de ce vin annonce **une grande bouteille**. Cette cuvée aromatique reste sur sa réserve. Le domaine gagne en notoriété et la classe de ce millésime confirme le travail exceptionnel accompli."*

CITATIONS POUR LES MILLESIMES PRECEDENTS (EPUISES) :

Revue des Vins de France (mars 2003). Le millésime 2000 est « Un beau classique : robe profonde, puissance, **grandeur élégante**, saveur intense, à attendre ».

Guide Parker (édition Solar), « le Côte-Rôtie 1999 s'impose comme la plus **belle réussite** que je connaisse de cette propriété (88-90/100) ».

Winart (magazine japonais, n°18 spring 2003).

Guide Hachette 2002 « Ce domaine, situé dans le parc régional du Pilat, confirme le coup de cœur reçu l'an dernier avec ce **99 appartenant à l'aristocratie de l'A.O.C.** Il faudra un peu de temps pour que le bois soit complètement marié au vin. Celui-ci possède tous les atouts (gras, équilibre) avec en prime une bouche longue où l'on se délecte des épices et des fruits rouges ».

In Vino Veritas (magazine belges, octobre 2001).

Cuisine et Vins de France (hors-série vins 2001, les 500 meilleures bouteilles de l'année) « son 1999 possède un nez élégant de fruits à noyau, de rose et d'écorce d'orange. La bouche suit et s'achève sur une finale tannique et boisée **à fondre** »

Le nouvel observateur (le nouveau guide du vin, 4ème trimestre 2000).

Guide Hachette 2001 coup de cœur pour le millésime 1998. « Un vin qui va monter en puissance et qui répond aux canons d'un Côte-Rôtie : violette, cacao, **réglisse** et cerise occupent la part odorante, alors que les **fruits mûrs** apparaissent en bouche. Celle-ci est épaulée par de beaux tanins déjà **soyeux**, d'une extrême élégance, garants d'une longue garde ».

La Route des Vins Côte du Rhône (édition Flammarion). « L'un des

viticulteurs les plus **réputés**».

The Wine review of France (magazine anglais, septembre 2000). « His terroir at Tupin gives supple, fruity, **délectable** wines ».

Bettane & Desseauve (le classement des vins et domaines de France 2001). « Un Côte-Rôtie 1998 bien dessiné, aux tanins **fins** et à l'expression aromatique pure ».

La Revue des Vins de France (juin 1998) **coup de cœur** pour le millésime 1997. « Le Côte-Rôtie présente une robe soutenue et brillante, un nez net, fin et pur. La bouche ample, mûre s'accompagne de tanins soyeux.

Vins magazine (novembre 1999) « Un Côte-Rôtie 1997 dense, **concentré**, fondu. Remarquable longueur qui voit se succéder le fruit, les **épices** et les notes de torréfaction. Encore jeune, ce vin est doté d'un magnifique potentiel ».

La Fine Goutte (complément du guide du vin, magazine Canadien, novembre 1999) « le Côte-Rôtie 1996 se distingue par son fruité raffiné, sa précision et ses délicates saveurs. Une très **belle harmonie** d'ensemble; ce vin distille un charme exquis ».

La Côte des vins de Gaultmillau (n°103) « Côte-Rôtie 1993 : du fruit, du **gras**, tanins très présents, long, concentré. Note :17/20 »

Decanter (1993) « Côte-Rôtie 1989 Edmond DUCLAUX has been judged to be **Highly Recommended** in an expert Decanter Magazine blind tasting ».

Marché aux vins d'Ampuis :
Médaille d'Or : millésime 1996 et 2001
Médaille d'argent : millésime 1981, 1993 et 2000
Médaille de Bronze : millésime 1978, 1979, 1997, 1998, 2003 et 2004

Concours général agricole de Paris :
Médaille d'argent : millésime 1984
Médaille de bronze : millésime 1981