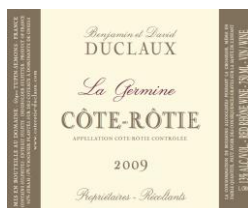


## Domaine Duclaux, Côte-Rôtie La Germine 2009



### 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.

**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 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 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.

*Jonathan livingstone* : 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**.