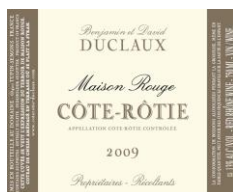


Domaine Duclaux, Côte-Rôtie Maison Rouge 2009



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.

Commentaire du vigneron : 2009 est un millésime complet : à la fois solaire et aérien. Il se distingue par sa puissance et par la suavité de ses tannins. C'est un millésime qui fera référence.

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 : 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 Germiné 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 fraîcheur, avec une jolie finale sur le **fruit à pleine bouche**.

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.