



Benjamin et David
DUCLAUX

Condrieu Les Caillets 2019

Finesse et équilibre

Les Caillets : A travers ce nom de cuvée, nous avons voulu rendre hommage à Frédéric Caillet, notre arrière grand père qui a acheté le domaine viticole à Tupin et Semons en 1928.

Sols : granite.

Encépagement : 100 % viognier (cépage blanc). vendanges manuelles.

Elevage : élevé sur lies fines pendant 7 mois en barriques et en cuves.

Accords mets et vins :

Vous pourrez passer un agréable moment en dégustant ce Condrieu avec des brochettes de Saint-Jacques et un tatin de champignons ou alors avec un sauté de volaille à la crème de poivrons.

Conseils de dégustation : Avec ses notes aromatiques, le Condrieu est également parfait en apéritif. Afin de garder au maximum le fruité du viognier, ouvrez votre bouteille dans les 5 premières années de sa vie.

Commentaires de Benjamin et David Duclaux : Notre but est de proposer un Condrieu soigné présentant à la fois la **finesse aromatique** du viognier et un **bel équilibre en bouche**.

Revue de presse du Condrieu Les Caillets 2019 :

Jeb Dunnock : (94/100) I loved the 2019 Condrieu Les Caillets. A real beauty, this supple, sexy Condrieu has classic yellow and citrus fruits, lots of honey and flower notes, medium to full body, and a great finish. It brings lots of fruit yet stays fresh, silky, and clean, and is just **a joy to drink**. It's geared for the dinner table and should be enjoyed over the coming 2-3 years.

Jancis Robinson : 16/20

Guide Hachette **: Cette cuvée offre une déclinaison énergique du viognier et s'ouvre sur un bouquet d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et de chèvrefeuille qu'accompagnent de délicates notes vanillées. En bouche, on découvre un vin sincère, au fruité net et persistant, à la fois ample, généreux et frais. Un blanc voluptueux.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2019

Elégance et Délicatesse

Origine : Cette cuvée fait la part belle au viognier, autre grand cépage de l'appellation Côte-Rôtie. Nous avons voulu le remettre à l'honneur en complément de nos syrahs. L'apport de 7% de viognier donne à cette cuvée un nez séducteur et un toucher de bouche délicat comme la soie.

Encépagement : 93 % syrah et 7 % viognier. vendanges manuelles.

Elevage : élevé pendant 20 mois en fûts de plusieurs vins. Pas de fûts neufs.

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 la déguster.

Revue de Presse du Côte-Rôtie La Chana 2019 :

Jancis Robinson (17,5+) : Dark fruits with a sense of spice too. Fragrant violet and ashy snap on the palate, lots of fruit and very finely sculpted tannins. Fresh, zippy and showing a subtle note of black olive and pepper. A succulent and fresh long finish.

The Wine Enthusiast (93)

Guide des meilleurs vins de France : Encore bravo au domaine pour la gestion tout en finesse des cuvées présentées. Le quatuor de Côte-Rôtie brille par sa définition, à commencer par la plus accessible, la plus juteuse et gourmande La Chana.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2019

finesse et harmonie

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 : 40 hl/ha

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, 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 du Côte-Rôtie La Germine 2019 :

Le Guide des meilleurs vins de France ** (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.

Encore bravo au domaine pour la gestion tout en finesse des cuvées présentées. Le quatuor de Côte-Rôtie brille par sa définition. Issu du sud de l'appellation, La Germine (**94/100**) est solide et admirablement construit, avec une bouche profonde et des notes de graphite qui lui confèrent un admirable caractère.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2019

profondeur et personnalité

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** : 40 hl/Ha.

Vinification : vendange manuelle. éraflé à 80%, macération de 3 semaines en cuves ouvertes.

18 mois en barriques dont 40% de fûts neufs.

Accords mets et vins : il accompagnera parfaitement les viandes rouges et les gibiers.

Revue de Presse du Côte-Rôtie Maison-Rouge 2019 :

Guide Hachette : « **Coup de cœur de l'appellation** »*** Après un coup de cœur l'an passé pour leur cuvée Germine, les frères Duclaux gagnent à nouveau les faveurs du jury pour ce 2019 issu de vieilles vignes plantées sur le gneiss de cet illustre lieu-dit du sud de l'appellation.

Que d'élégance et de profondeur dans ce vin qui déploie une large palette de cassis, de noyau de cerise et d'anis mâtinée de notes fumées. Majestueuse et racée, la bouche dévoile une texture tout en velours, imprégnée de notes d'épices, soutenue par une acidité vibrante et cadrée par des tanins onctueux et sapides. D'une présence rare.

Guide des meilleurs vins de France** (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. Le Côte-Rôtie Maison-Rouge 2019 est noté (95/100).



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie « Coteaux de Tupin » 2019

Puissance et longue garde

Lieu-dit cadastré Coteaux de Tupin : Nous avançons dans notre travail de précision et de sélection. Seules quelques terrasses ont été sélectionnées sur le très beau lieu-dit de Coteau de Tupin. Cette cuvée est confidentielle.

Encépagement : 100 % syrah.

Rendement : 40 hl/ha.

Vinification : vendange manuelle. Forte proportion de rafle entière. Les macérations ont été réalisées dans de petits contenants en bois, sans pompage et sans choc thermique.

Elevage : élevage rallongé : 25 mois de fûts.

Revue de presse du Côte-Rôtie Coteaux de Tupin 2019 :

Guide des meilleurs vins de France 2022** (Domaine incontournable) : Encore bravo au domaine pour la gestion tout en finesse des cuvées présentées. Vinifié en grappes entières, Coteaux de Tupin (**96/100**) offre une bouche vibrante, tramée par un végétal noble très rafraichissant.