



## Domaine Duclaux Côte-Rôtie La Germine 2013 dense et harmonieuse

**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).

**Rendement :** 28 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.

### Revue de presse de La Germine 2013 :

**Le guide des meilleurs vins de France 2016\*\*:** 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 2012.

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.

**Guide Hachette 2016\* :** La Germine 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.

**The wine advocate :** 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**.

**Guide Bettane et Desseauve 2015 \*\*:** 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 2013 sont **croquants**, bien équilibrés, très **séduisants**. (16,5/20).



## Domaine Duclaux Côte-Rôtie Maison Rouge 2013

longueur, 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** : 28 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 40% 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 Maison Rouge 2013 :

**Le guide des meilleurs vins de France\*\*** : 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\*\*\*\*\*** : The fruit quality is high and his clear. It has a delightful, long, precise finish, one that **encourages another glass**.

**Tim Atkin (by Matt Walls)** (94/100) there is concentration and **energy**. This wine may prove to be exceptional - time will tell.

**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.

**Guide Gilbert et Gaillard 2016** : (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**

**Guide Bettane et Desseuve 2015 \*\***: Les vins : 2013 croquants, bien équilibrés, très **séduisants**.

**La revue du vins de France** : Côte-Rôtie Maison-Rouge 2013 : fin, avec des notes d'âtre et de framboise. Bonne densité, de la trame, une **texture soyeuse**.