



Benjamin et David
DUCLAUX

Condrieu Les Caillets 2017

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 :

Guide Bettane et Desseauve : 15,5/20

The winespectator (93 points) : Alluring, with creamed apple, melon and peach flavors gliding through, gilded with light almond and warm brioche notes. The lush finish pulls everything together. James Molesworth

Guide Dusser-Gerber : C'est un vin où s'entremêlent des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère, tout en fraîcheur et persistance, complexe. C'est un beau Condrieu.

Guide Hachette* : L'olfaction, nette et intense, évoque la pêche blanche, la brioche et l'aubépine. La bouche, ample et tonique, aux saveurs de pêche et d'abricot, révèle une grande persistance aromatique et une jolie fraîcheur. Un condrieu complet et harmonieux



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Chana 2017

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 :

R.V.F. : Coup de Cœur sur le millésime 2017 « le domaine Duclaux, c'est de la concentration tout en finesse, une valeur sûre au sein de l'appellation Côte-Rôtie. Certes, le terroir de Tupin séduit en bouche, dès les premières années, mais les vins conservent une belle aptitude au vieillissement quand le millésime possède un joli potentiel.

Jancis Robinson : 16/20

Guide Bettane et Desseauve 2020* :** 15/20 Les deux frères Benjamin et David Duclaux sont depuis longtemps aux commandes du domaine familial et ont apporté une précision supplémentaire aux vins, notamment les rouges. Une régularité qui mérite une promotion en vu de leur 2017.

Guide des meilleurs vins de France 2020 –** 16,5/20

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. La Chana exprime ses terroirs de gneiss dans un côté délicat, mais a gagné en profondeur.



Benjamin et David
DUCLAUX

Côte-Rôtie La Germine 2017

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 : 18 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 2017 :

Guide des meilleurs vins de France 2020 (domaine incontournable): 17/20** La Germine est floral (pointe de viognier); il offre une puissance diffuse. Un style très fin et aimable.

Guide Bettane et Desseauve*** (production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur) - Les deux frères Benjamin et David Duclaux sont depuis longtemps aux commandes du domaine familial et ont apporté une précision supplémentaire aux vins, notamment les rouges. Une régularité qui mérite une promotion en vu de leur 2017.

Decanter : 93/100

Wine advocate – Joe Czerwinski – (92-94) « emphasizing the elegance and delicacy of the southern end of the appellation. » « creamy texture, without going overboard, with a juicy, silky finish. »

R.V.F: Coup de Cœur sur le millésime 2017 « le domaine Duclaux, c'est de la concentration tout en finesse, une valeur sûre au sein de l'appellation Côte-Rôtie. Certes, le terroir de Tupin séduit en bouche, dès les premières années, mais les vins conservent une belle aptitude au vieillissement quand le millésime possède un joli potentiel.



Benjamin et David DUCLAUX

Côte-Rôtie Maison-Rouge 2017

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 dans cuve thermo-régulée.

Elevage : 18 mois en barriques 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 :

*Guide des meilleurs vins de France 2020*** (domaine incontournable) - **18,5/20**. Les vins : Ils sont réussis en 2017. Maison-Rouge offre davantage de mâche, soutenu de manière raisonnable par l'élevage. Raisonnable: un adjectif qui s'applique bien aux prix des vins, vu leur qualité.

*Guide Bettane et Desseauve**** (production de haute qualité, pouvant servir de référence dans son secteur). **17/20** - Les deux frères Benjamin et David Duclaux sont depuis longtemps aux commandes du domaine familial et ont apporté une précision supplémentaire aux vins, notamment les rouges. Une régularité qui mérite une promotion en vu de leur 2017.

Wine advocate – Joe Czerwinski – (93-95) - It's concentrated and velvety in feel, with notes of black olive and leather joining in on the long, silky finish.

Jancis Robinson : 17/20

Decanter : 94/100

R.V.F : Coup de Cœur sur le millésime 2017 « le domaine Duclaux, c'est de la concentration tout en finesse, une valeur sûre au sein de l'appellation Côte-Rôtie ».