



Domaine Duclaux Côte-Rôtie La Germiné 2011

Equilibre et Raffinement

La Germiné : Le nom "La Germiné" 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 : nous vous conseillons de **carafé** votre Côte-Rôtie Duclaux.

Revue de presse :

Le Guide des meilleurs vins de France : Le domaine élabore avec une régularité des vins au style classique, sans effet de goût inutile. 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 2010.: Dans le contexte de l'année 2011, les deux cuvées sont faciles d'approche, ouvertes et déjà sur des **matières fondues**.

Wine behind the label : ★★★★★ The vineyards provide a **dense** and finely structured red, La Germiné with impressive dark, spicy berry fruit and a piercing **mineral undercurrent**.

The wine advocate (Jeb Dunnuck) 91 point : Moving to the 2011's, the Côte-Rôtie La Germiné offers up perfumed, almost Pinot Noir-like qualities of **rose petal**, raspberry, toasted spice and fried flowers. Soft, supple and already approachable, with building richness and **ultra-fine tannin**, it has surprising depth and richness and continued to improve in the glass. This solid estate, which is run by the affable and talented brothers.

The Winespectator 91 point : stylish, **perfumy** version, with sandalwood, rooibos tea and blood orange notes out front, backed by vivid cherry paste and black currant fruit flavors. A briary edge carries through the finish, revealing a lingering hint of singed wood **spice**. Drink now through 2022.

The Montreal Gazette (Bill Zacharkiv) : Côte-Rôtie 2011, La Germiné, Duclaux, France red, Very pinot noir in many ways with its soft fruit and razor-thin, yielding tannins. **Floral** and red fruited, this is the lighter side of Côte-Rôtie. **Like this a lot**; delicate enough to pair with fish.

Le Guide Dussert-Gerber : Vous aimerez ce Côte-Rôtie La Germiné 2011, coloré et **complexe**, de robe rubis intense, aux arômes de prune cuite et de musc, gras, de bouche riche, un vin **racé** et très **parfumé**, d'excellente garde.

Le Guide Gilbert et Gaillard : Nez **capiteux**, sur le cassis frais, le minéral, les fleurs. En bouche, des qualités de jeunesse (fraîcheur, souplesse, parfums) au sein d'une matière tendre, lisse et **veloutée**. Un Côte-Rôtie d'avenir.



Domaine Duclaux Côte-Rôtie Maison Rouge 2011

équilibre, 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 : 40 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.

Conseils de dégustation : nous vous conseillons de **carafier** votre Côte-Rôtie Duclaux.

Revue de presse :

Le Guide des meilleurs vins de France : (16,5/20) Le domaine élabore avec une régularité des vins au style classique, sans effet de goût inutile. Le domaine a été auréolé d'une seconde étoile. Dans le contexte de l'année 2011, les deux cuvées sont faciles d'approche, ouvertes et déjà sur des matières fondues, avec un fond minéral plus dense quoique toujours très fin dans le **racé** Maison Rouge, de **belle intensité aromatique**. De demi garde.

In vino veritas : Rubis noir à l'éclat satiné, il offre un nez délicat aux nuances de chocolat fourré de cerise au kirsch, parfumé d'iris, souligné de réglisse. Le grain tannique très fin dessine **l'élégance** du vin. **Serré**, il laisse néanmoins sourdre au travers de leur légère rugosité les jus **savoureux** des baies qui s'ajoutent à la cerise: myrtille, airelle et cassis. La **tension minérale** aide la douce acidité à établir l'équilibre. La longueur parle d'épices qu'elle tresse avec les fruits.

The wine advocate (Jeb Dunnuck) 92 point : Slightly more masculine and muscular, yet still playing in the house style that emphasizes **elegance** over concentration, the 2011 Côte-Rôtie Maison-Rouge exhibits classic Côte-Rôtie notes of bacon fat, crushed rock, flowers and blackberry-styled fruit to go with medium-bodied **richness** and depth on the palate. Seamless, pure and fresh, it's beautifully done and can be consumed now, or cellared for a decade.

This solid estate is run by the affable and talented brothers, David and Benjamin Duclaux.

The Winespectator 92 points : **Solid**, with a mix of dark currant, black cherry and blackberry fruit wrapped with pastis, dark olive and singed alder notes. Dense, but relies on a **racy** feel through the finish. Best from 2015 through 2024

Le Guide Gilbert et Gaillard : Robe grenat clair. Nez **complexe**, aux accents toastés empyreumatiques, de cassis, de violette, de truffe. La bouche s'enrichit d'une touche de moka, preuve d'un boisé de qualité et d'avenir. Finale sur les autres parfums. Matière **veloutée**. Gros potentiel.

Le Guide Dussert-Gerber : Côte-Rôtie Maison Rouge 2011, très **charnu**, aux notes de pruneau, dense et puissant, des **tanins** bien présents, un **vin dense** et persistant en bouche, encore bien **jeune**. Hésiter serait bien une erreur.