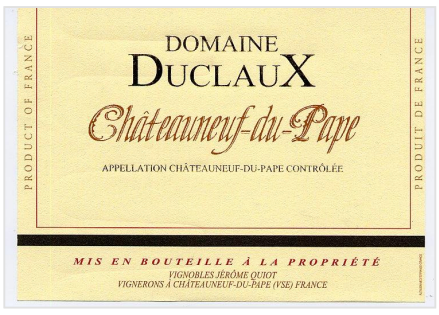
DOMAINE
DUCLAUX



Duclaux Blanc

Chateauneuf du Pape,

Un Châteauneuf-du-Pape Blanc, puissant et envoutant, vinifié en fûts.

PRÉSENTATION

Le Domaine Duclaux, en tant que domaine historique de l'appellation, produit des vins dans la lignée des Châteauneuf-du-Pape traditionnels : puissants, élégants et structurés.
Afin de maximiser le potentiel de nos terroirs pour notre cuvée en blanc, nous avons choisi de procéder à des vinifications sous bois. Cette méthode, relativement atypique dans notre région, fait de notre Duclaux blanc un vin assez différent de ses homologues.

TERROIR

Sols principalement composés de sables et terres mais comportant pour une part également des galets roulés. Des terroirs d'alluvions, de sables et de cailloux dans le sud du vignoble et des sols argilo-calcaires sur les pentes.

VINIFICATION

Pressurage total de la vendange, débourbage statique à 12°C, vinification sur lies fines en barriques bourguignonnes avec bâtonnage pendant 8 à 10 mois.
La fermentation ainsi que l'élevage se font en fûts. Le jus passe donc sa vie entière en bois, depuis la fin du pressurage (le jour de la récolte) jusqu'au moment de l'assemble final et de la mise en bouteille.

CÉPAGE

Grenache blanc

SERVICE

Ce blanc élégant supporte facilement d'être dégusté à température ambiante (correcte), à 12-18°. Si vous le consommer dans sa jeunesse, vous pouvez légèrement le rafraichir, à 8-10°.
Il peut être bien de le carafer.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

Jeune : robe jaune pâle, brillante. Bouquet concentré de fruits exotiques, avec des notes boisées. Grande ampleur aromatique et vivacité en bouche, bon équilibre et excellente persistance. Ce vin jouit d'un très bon potentiel de garde. Ses qualités organoleptiques évolueront donc vers ces vieux Châteauneuf-du-Pape blanc en passant par des palettes gustatives variées en fonction de son âge. Tout d'abord noisette, amande, puis plus grillées, voire torréfiées... puis lors de ses vieux jours, il atteindra des notes pétrolées.
Amateurs de vieux Châteauneuf-du-Pape blanc : ce vin est fait pour vous.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif, fromages (chèvre et roquefort), volailles aux champignons.

DOMAINE DUCLAUX
Domaine Duclaux
AV BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Tel. 0490837355 - vignoblesfamillequiot@gmail.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRESSE & RÉCOMPENSES

BRONZE
"VINTAGE 2015 - BRONZE MEDAL - MEDAILLE DE BRONZE"
DWWA 2018, 07/11/2019

"VINTAGE 2015 - Yellow robe, Licorice, kiwi fruit, green olives show on the nose, with some oaking. The palate is threaded with oak, and a result has a squeezy gras presence, a white fruit jam style. The finish is on honey, a little sweetness, toffee. I find the oak coats its texture a little too mucj. Table wine, with sauced dishes."
John Livingstone, 08/11/2019

SILVER/ARGENT
"VINTAGE 2015 - SILVER MEDAL - MEDAILLE D'ARGENT"
IWSC 2017, 08/11/2019

SILVER MEDAL - 91 points
"Vintage 2013"
Decanter World Wine Awards, 16/05/2017

DOUBLE GOLD MEDAL
"Vintage 2013"
JAPAN: SAKURA WORLD WOMEN'S WINE AWARD 2018, 14/02/2018

"Vintage 2013 - 90-91 POINTS
The nose is fruity and offers a small richness and a small power. It reveals notes of quince, small yellow fruits and small notes of crushed pears, quenette associated with slight touches of crushed physalis, toasted/vanilla as well as very discreet hints of brugnon and very discreet hint of citrus. The palate is fruity, well-balanced and offers a good definition, a slight mineral frame, juiciness, a good guideline, finesse, fleshiness, a small concentration, suavity as well as a slight tension. On the palate this wine expresses notes of quince, crushed pears and small notes of brugnon, quenette associated with touches of flowers / grove, physalis, racy, minerality as well as discreet hints of citrus and a very discreet hint of beeswas."
Vert de Vin, 22/05/2019

SILVER MEDAL - MEDAILLE D'ARGENT
"UK: Vintage 2011"
International wine competition IWC 2014, 13/05/2014

BRONZE
"Vintage 2011"
DECANTER WINE AWARDS DWWA 2016, 17/05/2016

93 (Club 90+)
"millésime 2011: Robe or lumineux. Nez de résine, de leurs séchées et fruits secs, touche de mine de crayon. Ample, charnelle, cette cuvée caresse les papilles par ses parfums généreux et gourmands. La matière s'exprime avec droiture et pureté. Armé pour la garde"
Gilbert & Gaillard, 01/06/2016

DOMAINE DUCLAUX
Domaine Duclaux
AV BARON LEROY, 84230 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Tel. 0490837355 - vignoblesfamillequiot@gmail.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.