JEB DUNNUCK

May 2025

Graeme & Julie Bott

Graeme et Julie Bott comptent parmi les jeunes domaines les plus enthousiasmants du Rhône septentrional. Ils ont produit leur premier millésime en 2018 et sont installés à Ampuis. Ils cultivent des parcelles à Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie et Cornas. Les fermentations sont réalisées avec les levures indigènes ; la vinification associe, selon les cuvées, éraflage et vendange entière, puis l'élevage se déroule principalement en fûts de chêne français déjà utilisés. Les vins se distinguent par leur équilibre irréprochable, leur pureté et leur texture. Leur style, légèrement poli et d'une grande pureté, reste fidèle à leurs origines rhodaniennes. Les 2022 sont magnifiques et les 2023, en particulier les blancs, continuent d'impressionner.



90 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Crozes-Hermitage Blanc 2023

Assemblé à partir de 80 % de Roussanne et de 20 % de Marsanne, puis élevé pendant neuf mois en fûts de chêne français, le Crozes-Hermitage Blanc 2023 dévoile des arômes de poire, d'herbes fraîches et résineuses, de pomme fraîche aux accents miellés, ainsi qu'une légère touche saline. De corps moyen et joliment équilibré en bouche, il conserve fraîcheur et pureté, avec une élégance remarquable. À déguster de préférence au cours des quatre à six prochaines années. À boire entre 2025 et 2030.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



92 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Saint-Joseph Blanc 2023

Élaboré à partir de 70 % de Roussanne et de 30 % de Marsanne, puis élevé pendant neuf mois en fûts de chêne français, le Saint-Joseph Blanc 2023 révèle des notes nettes de melon, d'épices, de fleurs aux accents mentholés et une délicate touche épicée. De corps moyen et pur en bouche, il présente une texture harmonieuse et élégante, ainsi qu'un très bel équilibre. Ce superbe vin est à apprécier de préférence au cours des quatre à six prochaines années. À boire entre 2025 et 2030.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



94 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Condrieu 2023

Le Condrieu 2023 est un Viognier net et précis, qui offre des notes de fruits tropicaux et d'agrumes miellés, accompagnées d'épices et de nuances florales mentholées. De corps moyen à ample, frais et remarquablement équilibré en bouche, il présente une acidité bien intégrée et une superbe finale. Je suis véritablement impressionné : je prendrais plaisir à déguster une bouteille à tout moment au cours des cinq à sept prochaines années. Cette cuvée d'appellation me plaît tout autant que leur cuvée parcellaire. À boire entre 2025 et 2031.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



94 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Condrieu Lieu-Dit L'Aleau 2023

D'un style plus exotique, le Condrieu Lieu-Dit L'Aleau 2023 dévoile des herbes vertes aux accents mentholés, de la mangue et des notes florales résineuses, avec une légère touche minérale et une pureté impressionnante. De corps moyen à ample, vif et tonique en bouche, il présente un caractère davantage porté par l'acidité, tout en restant juteux et plein de vie. Voici un autre très beau Condrieu, à apprécier de préférence au cours des cinq à sept prochaines années. À boire entre 2025 et 2031.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



91 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Crozes-Hermitage Rouge 2023

Un vin classique. Le Crozes-Hermitage 2023 associe des arômes de fruits rouges et noirs à des nuances de viande, de poivre, d'olive noire et de fleurs. De corps moyen et séduisant en bouche, avec des tanins mûrs et le style accessible, déjà délicieux, caractéristique du millésime, il mérite pleinement votre attention. À boire entre 2025 et 2033.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



91 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Crozes-Hermitage Rouge 2022

Des notes de prunes mûres, de cassis, d'herbes poivrées et de pot-pourri caractérisent le Crozes-Hermitage 2022, entièrement éraflé et élevé pendant onze mois en fûts de chêne français. Joliment équilibré, il offre une bouche ronde et généreuse en fruit, tout en conservant un bel équilibre, ainsi qu'une longueur remarquable. À boire entre 2025 et 2033.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



92+ POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Saint-Joseph Rouge 2022

Des fruits plus sombres, du poivre fraîchement moulu et des notes de viandes rôties se dégagent du Saint-Joseph 2022, vinifié avec 30 % de vendange entière et élevé pendant quinze mois en fûts de chêne français. De corps moyen à ample et concentré, avec des tanins mûrs, il demandera un peu de patience, mais présente un très grand potentiel. À boire entre 2026 et 2034.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



93 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Côte-Rôtie 2022

Séduisante et accessible, cette Côte-Rôtie 2022 offre de beaux arômes de fruits rouges et noirs mêlés à des herbes feuillues, des fleurs et des nuances poivrées et épicées. De corps moyen à ample, elle présente une bouche ample, structurée en couches et souple, des tanins veloutés et une très belle finale. Elle évoluera avec grâce au cours de la prochaine décennie. À boire entre 2026 et 2035.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



92 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Cornas 2022

Le Cornas 2022 dévoile une profusion de cerises noires mûres, de myrtilles, d'herbes rôties et de nuances carnées. De corps moyen à ample, il possède une belle densité et une grande profondeur. Il exprime le caractère sauvage classique de Cornas tout en conservant pureté, complexité et bel équilibre. À boire entre 2026 et 2037.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



94 POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Côte-Rôtie Lieu-Dit Semons 2022

Issu d'un lieu-dit situé dans la partie sud de l'appellation, le Côte-Rôtie Lieu-Dit Semons 2022 est composé de 97 % de Syrah et de 3 % de Viognier. Entièrement éraflé, il a passé vingt mois en fûts. Les arômes de fruits rouges, de framboise, de fleurs résineuses, de violette et d'encens s'expriment avec éclat. En bouche, il offre une richesse de corps moyenne à ample, une texture ronde et stratifiée, des tanins joliment intégrés et une discrète touche boisée en arrière-plan. Cette Côte-Rôtie, incroyablement florale, parfumée et satisfaisante, bénéficiera de deux à quatre années de garde en bouteille et brillera ensuite pendant dix à quinze ans. À boire entre 2027 et 2040.

— Jeb Dunnuck, mai 2025



95+ POINTS

Domaine Graeme & Julie Bott Côte-Rôtie Lieu-Dit Fongeant 2022

Issu du lieu-dit Fongeant, situé juste au-dessus de la Côte Brune, au cœur de l'appellation, et fermenté avec 100 % de vendange entière, le Côte-Rôtie Lieu-Dit Fongeant 2022 présente une robe pourpre profonde aux reflets de prune. Son bouquet puissant associe fruits noirs mûrs, viande sanguine, fer, notes animales et nuances poivrées. Ample et pur, il offre une bouche dense et complexe, des tanins mûrs mais bien présents et une finale exceptionnelle. Il mérite d'être oublié en cave pendant quatre à six ans, puis pourra évoluer sereinement pendant deux décennies dans une cave fraîche. À boire entre 2029 et 2045.

— Jeb Dunnuck, mai 2025