



Château de Durette - Variation



Domaine Château de Durette - Charme de Durette

Pays et région d'origine France - Beaujolais

Dénomination Vin de France



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Variation

Millésime 2023

Cépages 80% Gamay Noir et 20% Syrah

Élevage Élevage en cuves inox

Prix 9,50 €

9,00 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Jean et Françoise sont partis dans le Beaujolais en voyage de noces en 1964 et ils sont tombés amoureux de la région. Au fil des années et de leurs voyages là-bas, une idée a muri : acquérir un vignoble... 40 ans plus tard, en 2005, ils achètent cette propriété de 12 Ha tous ensemble (parents, enfants et petits-enfants).

Très vite après l'acquisition de la propriété, Jean propose à son épouse de se diriger vers une société qu'ils appellent «Château de Durette»... Mais ici, il s'agit de "Charme de Durette" car la Syrah est achetée à un ami du Languedoc.

Caractéristiques du vin

Le nez révèle d'agréables saveurs de fruits rouges (framboise, griotte) et une touche épicée apportée par la Syrah. La bouche est généreusement fruitée. Les tanins sont fondus. Très beau vin ample et gouleyant à boire sans modération. Pour réaliser cette cuvée particulière avec 20% de syrah, Marc a acheté des syrah du sud. Il ne peut donc plus utiliser le mot «château» qui est interdit en Vin de France. Pour cette cuvée, le domaine s'est donc transformé en de "Charme de Durette".

Consommation et garde

Après une ouverture de 20 minutes, ce vin est à boire dès ce soir pour profiter du fruit extraordinaire. Vin glouglou qui se gardera 2 à 3 ans mais pourquoi attendre?

Température de consommation idéale: 13-15°C

Accord Mets vin:

Ce vin peut se boire tout seul tellement le fruit est magique. Mais il accompagnera parfaitement tous vos bons plats de brasserie.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A propos du Beaujolais

Le Beaujolais, région viticole emblématique de France, s'étend sur environ 55 km au nord de Lyon, couvrant environ 22 000 hectares de vignobles. Ce terroir est célèbre pour son cépage principal, le Gamay, qui représente plus de 98 % de la production locale. Le Gamay donne des vins rouges fruités, légers et accessibles, caractérisés par des arômes de cerise, de framboise et parfois de banane, une signature aromatique obtenue grâce à la macération carbonique, technique de vinification traditionnelle dans cette région.

Le Beaujolais se divise en plusieurs appellations : au sud, l'Appellation Beaujolais, qui produit des vins jeunes et frais, souvent consommés dans l'année. Au nord, on trouve les dix crus du Beaujolais, des terroirs uniques qui donnent des vins de garde plus complexes et nuancés. Parmi eux, des crus renommés comme Morgon, Moulin-à-Vent et Fleurie se distinguent par des profils plus structurés et de belles capacités de vieillissement. Ces crus représentent environ 25 % de la production et sont très prisés par les amateurs pour leur diversité aromatique et leur profondeur.

Le Beaujolais est particulièrement connu pour son Beaujolais Nouveau, vin primeur lancé chaque année le troisième jeudi de novembre. Ce vin festif est consommé jeune, peu de semaines après la récolte. La tradition du Beaujolais Nouveau, initiée dans les années 1950, est devenue un phénomène mondial, avec environ 30 millions de bouteilles vendues chaque année, célébrées lors de festivités locales et internationales.

Le terroir du Beaujolais est riche en granit et en schiste, particulièrement favorable au Gamay, et confère aux vins des arômes uniques selon le cru et la composition du sol. Avec ses vins accessibles et sa convivialité légendaire, le Beaujolais incarne une approche décontractée et joyeuse de la dégustation, tout en proposant une belle palette de vins pour les amateurs de tous niveaux, des plus fruités aux plus structurés.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be