



Château Durette - Le Gamaret



Domaine	Château Durette
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	Vin de France



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Le Gamaret
Millésime	2024
Cépages	100% Gamaret
Eleavage	Eleavage en cuves ciment
Prix	10,90 € 10,40 € 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 mûri, acquérir un vignoble... 40 ans plus tard, en 2025, ils achètent cette propriété de 12 HA (25 maintenant) tous ensemble (parents, enfants et petits-enfants). Très vite après l'acquisition de la propriété, Jean propose à Catherine de partir ensemble pour une société qu'ils appellent « Château de Durette »... Une appellation en Beaujolais ! Cette appellation se justifie par la caractéristique de la maison, grande et noble bâtisse, quoique simple.

Et j'ai eu l'occasion en 2025 d'aller faire les vendanges 3 jours et je peux confirmer que c'est difficile physiquement ...

Caractéristiques du vin

Le Gamaret est un croisement de Gamay et de Reichensteiner. La robe est rouge avec des nuances mauves et violettes. Au nez, nous trouvons une véritable explosion de fruits rouges (fraise). La bouche présente une belle matière. Le vin est gourmand et très frais. C'est un vin assez original (cépage très rare) et très exclusif. Il est produit dans une quantité très limitée mais Mywinebox a de nouveau réussi à vous en procurer. Une belle surprise.

Consommation et garde

Vin à boire dès maintenant pour profiter du fruit mais se conservera 4 ans.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:

Ce beau vin peut se boire seul ou entre amis, un vrai bonbon. Il accompagnera à merveille un plat de spare ribs ou un jeune agneau.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Les vins du Beaujolais : le royaume du Gamay

Situé entre Mâcon et Lyon, le vignoble du Beaujolais s'étend sur environ **22 000 hectares** de vignes le long d'une bande d'une **cinquante de kilomètres** orientée nord-sud. Il constitue un territoire charnière entre la Bourgogne et la vallée du Rhône, avec un climat majoritairement continental tempéré par des influences méridionales. Le cépage roi y est le **Gamay noir à jus blanc**, qui représente près de **98 %** de l'encépagement. Il donne des vins gourmands, marqués par des arômes de fruits rouges — cerise, framboise, groseille — souvent accompagnés de notes florales de pivoine ou de violette.

La vinification typique du Beaujolais repose sur la **macération semi-carbonique**, une technique où les grappes entières fermentent partiellement en milieu saturé en CO₂. Cette méthode favorise l'expression aromatique et la souplesse des tanins, donnant des vins fruités et accessibles dès leur jeunesse.

L'appellation se structure en **trois niveaux principaux**. Le **Beaujolais** (environ **7 000 ha**) couvre surtout la partie sud du vignoble. Le **Beaujolais-Villages**, qui représente près de **6 000 ha**, provient de **38 communes** situées plus au nord et offre généralement plus de structure et de concentration. Au sommet de la hiérarchie figurent les **10 crus du Beaujolais**, qui totalisent environ **7 500 hectares** : Brouilly, Côte de Brouilly, Régnié, Morgon, Fleurie, Chiroubles, Moulin à Vent, Chénas, Juliéas et Saint Amour. Les sols granitiques du nord y apportent plus de profondeur et de capacité de garde : certaines cuvées peuvent évoluer **10 ans ou plus**, notamment à Moulin-à-Vent ou Morgon.

Si le **Beaujolais Nouveau**, lancé chaque année le **troisième jeudi de novembre**, a longtemps dominé l'image de la région avec plus de **50 millions de bouteilles** exportées à son apogée dans les années 1990, le vignoble connaît aujourd'hui une véritable renaissance qualitative. De nombreux domaines mettent désormais en avant les terroirs, les vieilles vignes — parfois **50 à 80 ans** — et des vinifications plus précises.

Le Beaujolais apparaît ainsi comme l'un des vignobles les plus dynamiques de France : un territoire capable de produire à la fois des vins simples et festifs, mais aussi des cuvées profondes et complexes, véritables expressions du Gamay et de ses terroirs granitiques.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

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