my winebox

Château Durette - MMXX

Domaine	Château Durette
Pays et région d'origine	France - Beaujolais
Dénomination	AOC Beaujolais Villages Nouveau

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	MMXX, cuvée non filtrée
Millésime	2020
Cépages	100% Gamay Noir à jus blanc
Elevage	Elevage en cuves
Prix	8,60 € **8,40 € 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 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 un nom de domaine qu'ils appellent «Château de Durette»... Une appellation «Château» en Beaujolais ! Un beau pied de à la région bordelaise et à ses châteaux qui n'en sont pas toujours ! Cette appellation se justifie par la caractéristique de la maison, grande et noble bâtisse, quoique «simple» et accueillante.

Caractéristiques du vin

Robe brillante rouge cerise à rouge rubis. Au nez, nous trouvons des notes de groseilles, de cassis, de framboises et de petites fleurs de saison. La bouche révèle un fruit croquant et gourmand comme nous les aimons. La finale est longue avec des tanins fondus. Ce vin est mis en bouteille sans aucune filtration. Du coup, vous pourriez y retrouver un tout petit coté perlant (pétillant) qui disparatrait après carafage.

Consommation et garde

Après une ouverture de 20 minutes, ce vin est à boire dès ce soir pour profiter du fruit extraordinaire. Il se gardera jusque 2024 sans soucis.

Température de consommation idéale: 12-14°C

Accord Mets vin: Ce vin peut se boire tout seul tellement le fruit est magique. Mais il accompagnera parfaitement un plat de charcuteries accompagné de salades simples d'été. Ou bien sur un bon barbecue !

my winebox

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Œuf parfait sur un consommé d'asperges !

Voici pour vous ma recette de printemps réalisée avec mon nouveau « jouet » reçu à l'occasion de mon anniversaire le 28 avril dernier : un cuiseur basse température ! Ne trainez pas car la saison se termine en juin.

Ingrédients pour 6 personnes : 500gr d'asperges vertes et 500gr d'asperges blanches, 15gr de basilic frais, 10cl d'huile d'olive, 6 œufs ultra frais, 50cl de crème fraîche, 15cl de lait, 2 échalottes, 1 baguette ou quelques tranche de bon pain.

Déroulement : faire un consommé d'asperges. Eplucher toutes les asperges à partir de 3 cm de la tête. Couper ces épluchures grossièrement. Dans une casserole, faite revenir les échalotes dans un peu de beurre et incorporer les épluchures. Ajouter le lait, la crème, et les 2 derniers centimètres de chaque pied d'asperge que vous aurez coupé préalablement. Assaisonner et faire cuire pendant 30-35 minutes. Mixer ensuite et passer le tout au chinois. Etape très importante afin d'obtenir le caractère onctueux du consommé sans filament ou « impuretés » de l'asperge. Réservez ensuite. En même temps, 1) dans un petit poêlon, faire cuire le basilic avec l'huile pendant 15 minutes. Mixer ensuite et passer au chinois. 2) Avec le pain, faire 12 petits toasts et les faire revenir dans de l'huile d'olive. 3) Couper les pointes des asperges et la tige en biseau de 2cm, et 4) cuire les pointes des asperges blanches 5 minutes au four vapeur. Réserver le tout.
Pour les œufs, cuire au bain-marie à 63° les 6 œufs pendant 1 heure. Ce n'est pas grave si la cuisson déborde de 15', mais il important d'avoir une température constante de 63° pour que l'œuf ne cuise pas et soit juste onctueux. Si vous n'avez pas de cuiseur basse température pour contrôler la température exacte, pocher les œufs juste avant de dresser.

Pour le dressage, prévoir 6 petits bols chauds et réchaufer le consommé. Dans de l'huile d'olive, faire revenir à feu vif toutes les asperges pendant 5 minutes. Dans chacun des bols, verser le consommer, casser 1 œuf et le déposer dans son entièreté (vous pouvez aussi l'inciser avec de faire apparaître le jaune/orange), déposer les asperges autour de l'œuf, verser 5-6 grosses gouttes de l'huile au basilic, et ajouter 2 bâtonnets de pains toastés ! Bon appétit ! Photo du résultat sur notre compte Instagram !

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