



## Château Durette - Variation



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



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Variation
Millésime	2020
Cépages	80% Gamay Noir et 20% Syrah
Elevage	Elevage en cuves
Prix	8,40 € <b>8,20 € pour les recommandes</b>

### Histoire du Domaine

Jean Joly et Françoise, liégeois de leur pays, 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 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»... Ils y réalisent une bonne douzaine de vins des appellations du beaujolais. En 2014 suite au décès de Jean, le domaine a été repris avec succès par Marc, également liégeois de son pays, qui y travaillait déjà depuis quelques années. Force est de constater que la qualité du travail dans la vigne et les chais s'est poursuivi pour notre plus grand bonheur !

### 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 10 minutes, ce vin est à boire dès ce soir pour profiter du fruit extraordinaire. Vin goulou qui se gardera 2 à 3 ans mais pourquoi attendre?

**Température de consommation idéale:** 14-16°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 tel un américain préparé ou un bel onglet échalotes.



## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: A quoi sert le soufre dans le vin ?

Le dioxyde de soufre est un additif chimique couramment utilisé en agroalimentaire, on en retrouve dans la charcuterie, la moutarde...et bien sûr dans le vin sous forme de sulfites. Il présente quelques avantages, mais également quelques inconvénients. Faisons le point sur ceux-ci ensemble !

D'une part c'est antioxydant, il protège le jus de la fermentation et évite une oxydation trop intense du vin pouvant parfois conduire à un vieillissement prématuré ou à la madérisation du vin. D'autre part, il agit comme un antiseptique en empêchant le développement des bactéries qui transformerait le vin en vinaigre. Enfin, il faut savoir que le soufre peut également provoquer de vilains maux de tête, et qu'il fige le vin et de ce fait en gomme le caractère. C'est pour cela qu'une grande majorité de vignerons réduisent de plus en plus les doses de soufre dans leur vin.

Quand est-il utilisé ? Le soufre peut être utilisé à différents stade de la vinification : à la vendange, au pressurage, à la fin de la fermentation, à la mise en bouteille et pendant le stockage. Son dosage est une question qui alimente de nombreuses polémiques, certains voudraient tendre vers un dosage 0, au risque de se confronter à des déviances aromatiques. Dans la pratique (et dans les règlements), les quantités autorisées varient en fonction du type de vin; un vin blanc est plus sulfité qu'un effervescent, lui-même affichant un dosage plus élevé que le vin rouge, qui contient naturellement son propre soufre.

Qu'en est-il des vins bios, de la biodynamie et des vins naturels ? La tendance est claire vers la mise en place de nouvelles normes qui réduisent drastiquement le dosage. Les vins bios affichent par exemple 30 à 50% de moins de soufre que les vins traditionnels, et ce pourcentage va jusqu'à moins 70% pour le label Demeter (Biodynamie). Quant aux adeptes du vin dit « naturels », ils descendent le dosage à 30mg/L (contre 150mg/L en traditionnel) avec comme objectif de conserver au maximum la vie bactérienne du vin. En résumé, le soufre a son utilité, il sert à protéger, aseptiser et conserver le vin. Mais son usage dépend du tempérament et du talent du vinificateur ! Enfin gardons à l'esprit que la qualité de la viticulture importe beaucoup plus, dans la production des vins, que la question du sulfitage à elle seule.

### 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](mailto:info@mywinebox.be)