



Château Durette - Les Bruyères



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



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Les Bruyères
Millésime	2023
Cépages	100% Gamay Noir à jus blanc.
Élevage	Élevage en cuves ciment durant 8 mois
Prix	10,90 € 10,40 € pour les recommandés

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 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»... Une appellation «Château» en Beaujolais ! Cette appellation se justifie par la caractéristique de la maison, grande et noble bâtisse, quoique «simple».

Caractéristiques du vin

Robe rubis légèrement translucide. Au nez, notes de groseilles, de cassis, de framboises sur une touche florale. La bouche révèle un fruit comme nous aimons. La finale est longue avec des tanins fondus. Pour l'apprécier au mieux, déguster légèrement plus frais!

Consommation et garde

Ce vin est à boire dès maintenant après un passage en carafe pour profiter du fruit extraordinaire mais se gardera jusque 2027 sans problème.

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 des terrines, des viandes blanches ainsi que toutes vos grillades de fin d'été.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Transporter du vin en été, attention danger !

Difficile de ne pas être tenté... Sur la route vers la Côte d'Azur, votre tendre moitié a accepté un petit crochet dans le vignoble bourguignon. Deux visites, pas une de plus, sinon c'est le divorce ! Et là, forcément, après avoir goûté deux ou trois nectars, vous craquez et vous achetez un carton de 6 bouteilles à chacune de vos haltes. Vous les glissez dans votre coffre entre les bouées de la petite dernière et le bateau gonflable de votre fils aîné. Et vous repartez pour 600 km sous un soleil de plomb, avec, en prime, quelques heures où vous serez bloqué dans les embouteillages de la vallée du Rhône. Un scénario quasi identique au retour, avec, en plus, un arrêt d'une heure et demi au self de Valence sud où, pas de chance, vous n'avez trouvé une place pour la voiture qu'en plein soleil...

Si, quelques années plus tard, vous êtes un peu déçu par votre Vosne-Romanée 1^{er} cru acheté à grand frais cet été-là, ne vous étonnez pas !

Sans être forcément toujours aussi caricaturale cette situation reste courante en été. Il ne faut jamais perdre de vue que le vin est un produit vivant et que, même sans respecter une température maxi de 16° pour ses bouteilles, il n'est quand même pas recommandé de les laisser plusieurs heures à 40° ! Par contre un transport de deux ou trois heures, même quand il fait très chaud, ne pose aucun problème, surtout s'il s'agit de cartons de 12 bouteilles. L'inertie de la fraîcheur de la cave d'où sont probablement sorties ces bouteilles, et la relative isolation du carton protègent les vins.

Mais alors, comment faire quand on visite des domaines et qu'on a irrésistiblement envie d'acheter quelques bouteilles alors qu'il fait 37° à l'ombre ?

Première solution : prévoir l'arrêt-achat sur la route du retour. Si on s'arrête en Bourgogne, les cartons achetés, bien enfouis au fond du coffre, n'auront que 250 km à souffrir un peu, et en réalité ils ne subiront aucune conséquence fâcheuse. Seconde solution : acheter les vins et se les faire livrer en automne par le vigneron. Cela vous coûtera un peu plus cher, mais les vins n'auront subi aucun outrage... Autrement, faite l'effort de ne pas acheter des vins trop prestigieux qui pourraient vous laisser un peu trop d'astringence en bouche à la dégustation quelques années plus tard !

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