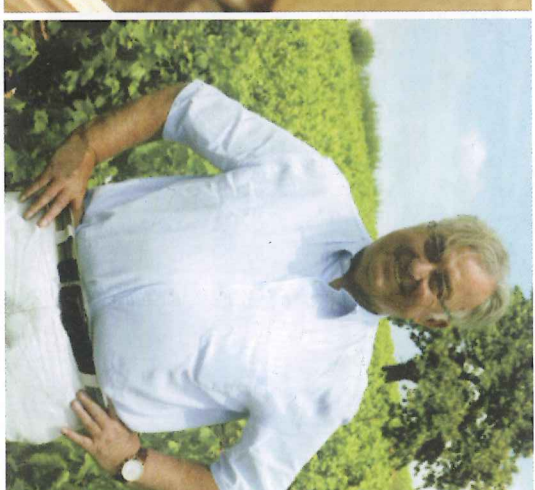


# Le Château de Durette, le Beaujolais "liégeois"



Texte : Maïté Sabel

C'est du côté de Régnié, dans le Beaujolais, que nous vous emmenons à la découverte d'un domaine qui a pris des accents bien de chez nous. En effet, depuis 2006, le domaine du Château de Durette est la propriété de Guy Joly, entrepreneur liégeois. Les amateurs de basketball le connaissent bien, il fut le président du club liégeois qu'il mena à la coupe d'Europe. Ce domaine s'étend sur trente deux hectares de vignes, dont sept grands crus.

## Une belle histoire de Saint-Amour

La passion pour le Beaujolais est née au court d'un voyage de noce à Saint-Amour dans le Beaujolais. Les jeunes mariés n'étaient autres que Jean et Françoise Joly. Nous sommes en 1964, et les deux tourtereaux reviennent en principauté avec une barrique du divin breuvage ainsi qu'une passion pour cette région et ses vins.

Cette passion n'a fait qu'accroître au fil des ans et des séjours dans le Beaujolais au point que Jean Joly fait l'acquisition d'une demeure pleine de charme au beau milieu des vignes sur les bords de l'Ardières. C'est donc à 69 ans, alors qu'il prend un peu de recul dans l'entreprise familiale, que l'entrepreneur se lance un nouveau défi.

Au départ, en 2006, le domaine compte douze hectares de vignes. Très vite Jean Joly convie ses amis, à qui il a refilé le virus du vin, à le rejoindre dans l'aventure dont un autre entrepreneur Jacky Parthoens. Ensemble, ils investissent dans le domaine et modernisent la cuverie. Ils achètent de nouvelles cuves en inox et des fûts de chêne et réaménagent les cuves en béton en les carrelant. Les vignes du domaine vont être également renouvelées. Ils font aussi l'acquisition de parcelles supplémentaires dans différents terroirs des appellations Côte de brouilly, Chénas, Chiroubles, Juliénas, Morgon, Moulin-à-vent et Fleurie. D'autres cépages viennent côtoyer ceux présents comme le Chardonnay et le Sauvignon. Cette diversification de la gamme permet ainsi de proposer des vins de cru en rouge, blanc, rosé et « effervescents » (méthode champenoise et crémant). Les premières bouteilles seront commercialisées en 2007 et certaines sont déjà récompensées, tout comme la cuvée 2008. 2009 est une année exceptionnelle où le domaine du Château de Durette reçoit entre autres une médaille d'or au Concours des grands vins de France de Mâcon pour son Chénas et une autre médaille d'or au concours « Berliner Wein Trophy » pour son Régnié Vieilles Vignes. D'autres médailles d'or, d'argent, de bronze viendront récompenser le Morgon, le Juliénas, le Chénas, le Chiroubles, le Régnié, le Côte de Brouilly du Château de Durette. Ces récompenses sont le gage d'un travail de qualité réalisé en amont, de la taille des vignes à la vinification en passant par la récolte du raisin. Il est également la preuve qu'il y a du vin de très haute qualité dans le Beaujolais.

## Changer l'image du Beaujolais

Pour nos Liégeois, le Beaujolais est une région idéale. Elle n'est pas très éloignée de la Cité ardennaise et permet de produire du vin de qualité supérieure. Ils peuvent dès lors se permettre de faire régulièrement le voyage et de venir prêter main-forte au vigneron à l'époque des vendanges. Vu que nos Liégeois ne laissent rien au hasard, ils ont confié le travail de la vigne à un vigneron du pays et on fait appel à un œnologue. En 2009, Marc Theissen, un autre Liégeois, a rejoint l'aventure. Il s'occupe de toute la partie commerciale mais également du bon déroulement des différentes étapes du cycle végétatif de la vigne et de la vinification jusqu'à l'embouteillage. La volonté est de faire de l'excellent travail pour proposer des vins de qualité mais également pour changer dans les mentalités l'image négative du Beaujolais. Pour les connaisseurs et passionnés de vins, le Beaujolais ce sont dix appellations, c'est-à-dire dix crus de grande qualité avec des



CHATEAU DE DURETTE  
SON RAISIN, SES COLLINES, SA LUMIERE

Chez Le Bois • 69430 Régnié-Durette • [www.chateauduredurette.eu](http://www.chateauduredurette.eu)