

# Régnié 2017

## Le millésime 2017

*2017, millésime d'angoisses maîtrisées, d'extrêmes climatiques inhabituels, des froids et chauds qui se terminent très bien...*

*Le printemps précoce a exposé les jeunes pousses de vigne au gel, Pizay n'a été que peu touché. Puis l'été se fit orageux et la grêle a frappé, Régnié et côte de Py ont été meurtris.*

*Les derniers jours d'Août, très chauds et secs, ont permis aux raisins d'atteindre des degrés de maturité optimum.*

*Les vins sont riches et le fruit est abondant, gras, confit.*

*L'évaporation de l'eau des raisins a concentré l'ensemble des constituants, sucres, acidités, arômes, tanins... pour donner des vins gourmands, armés pour la garde.*

## Commentaires de dégustation

En cette année de canicule tardive, le Prince des crus est appelé à Régnié sur les granites.

Sa robe est profonde, opaque, cramoisie. Son velours grenat, annonciateur des luxuriances à venir, donne forme aux plaisirs naissants.

Les parfums sont envahissants, les fruits noirs se mêlent aux épices douces.

Encore à peine ouverts, les aromes sont puissants ; la vanille précède des nuances de framboises en gelée, un bouquet de fleurs blanches rafraîchit le fond du tableau olfactif. Viennent ensuite les effluves de raisins chauffés au soleil et de cerises noires surmûries sur l'arbre. Le tout parsemé d'épices douces ; poivre blanc, fines traces de réglisse...

Le palais est somptueux, puissant dès l'attaque, tous les indicateurs sont au maximum. Rondeur et plénitude, accompagnées d'une fraîcheur bienvenue en milieu de bouche. La finale est structurée. Les tanins mûrs et abondants préparent une belle garde. Le millésime a dominé le terroir pour offrir un Régnié d'exception.

**En deux mots : Puissance et Concentration**

## A table

Sa finesse aromatique et sa fraîcheur lui permettent de s'afficher avec des entrées de bon goût : ballotine et crudités, mais aussi avec des poissons délicats de rivière et de lac.

Il saura rafraîchir les palais avec des mets salés qu'ils proviennent d'Asie en sushi ou cuisinés au wok mais aussi sur les viandes séchées en charcuterie ou grillées sur les braises.

Il apaise les gosiers secs sous les tonnelles estivales...