

Régnié 2019

Le millésime 2019

Belle année après des débuts difficiles ! Le climat a très fortement marqué ce millésime.

Le gel de Printemps a limité la quantité. Au matin du 5 Avril, une partie des inflorescences embryonnaires ont été détruites dans les bourgeons déjà sortis de leur coton hivernal. Le Chardonnay a perdu 50 % de sa récolte. Les Gamays ont réussi à ressortir quelques grappes de leurs bourgeons dormants pour produire 70% de leur potentiel.

La canicule de Juillet a encore concentré le rendement en produisant des petites baies. Bienheureusement, Août fut plus clément, des orages, sans grêle, ont permis à la vigne de terminer sa maturation sereinement. Septembre sec et tempéré a favorisé une récolte paisible permettant de vinifier des vins fruités, concentrés, pourvus d'une charpente tannique qui promet une longue garde.

Commentaires de dégustation

Sa robe violine profonde semble faite du velours dont on drape les avant scènes d'opéra. Elle attise notre impatience de levée de rideau. Avant-première de charme et de séduction.

Le nez est immédiat, envahissant. Un décor olfactif tendu, tout en fraîcheur.

Au premier plan, une corbeille de fruits noirs et rouges, groseilles, cassis, bigarreaux avec leur noyau.

A l'arrière, un vase élégant au bouquet fleuri, des fleurs blanches, des roses aux nuances citronnées, un lys discret, à peine ouvert... La finale est suave, elle semble sucrée... ? Nuance subtile qui nous laisse dans le bien être d'une interrogation gratuite...

En bouche, Il s'ouvre dans la fraîcheur du palais d'un Prince, comme on l'appelle à Régnié.

L'antichambre est tapissée de fruits ; la gourmandise se déploie dans des profondeurs palatiales ; une compotée de fruits noirs soutenue par des tanins robustes qui attendent les belles pièces bouchères pour ouvrir le bal et marier les rencontres de plaisirs gustatifs.

Que la fête commence !

Sous de vastes portiques...

En deux mots : Fraîcheur et Profondeur

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...