

Régnié 2020

Le millésime 2020

2020 nous aura laissé au moins une bonne raison de le garder en mémoire : l'exceptionnelle qualité du millésime... Le printemps précoce a induit un cycle végétatif rapide sans accident climatique ni gel, ni déluge.

A PIZAY, jamais la récolte n'aura commencé aussi tôt ! Les premiers ceps de Brouilly du domaine de Saint LAGER ont été récoltés le 12 Aout... Puis, jusqu'au 4 Septembre, les 45 vendangeurs ont cueilli les Régnié et les Brouilly pour conserver leur fruité avant de terminer avec les Morgon plus structurés.

Après avoir bénéficié des chaleurs de Juillet, les grappes étaient à maturité parfaite. La vigne a pu trouver suffisamment d'eau pour conserver un très bel équilibre sucre/acidité dans ses fruits. Colorés, ronds, riches, gourmands, le plaisir est là... C'est un sans-faute, un 20/20...

Commentaires de dégustation

Il porte beau le prince des crus, racé dans son pourpoint profond, tout de velours cramoisi, insigne de noble lignée. Réhaussé d'éclats d'or vifs, il ouvre le ban des rafraichissements à venir.

Son fumet, de la coupe, déborde. Fraichement cueillie, la Burlat s'épanche en panache. Des framboises et des groseilles chaudes s'invitent à cette printanière rencontre, le temps des cerises semble revenu... Un éclat de noir chocolat termine cette joute olfactive. De fines volutes d'herbe à Nicot brune flottent délicatement, ultimes révérences.

La mise en bouche est franche et alerte, vive et fraîche comme minois de jouvencelle. Le jus de la treille de gamay déroule ses charmes fruités en la goule de gourmands, adeptes d'absolue gouleyance. Le bal se poursuit en tourbillons de plaisirs, les derniers pas de quadrille gavent d'une plaisante excitation, les papilles. Pour que la prochaine valse advienne... !

Plaisirs en fraîcheur.

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 rafraichir 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...