

Régnié 2021

Millésime 2021

La vigne se réveillait en douceur lorsque le gel est venu la surprendre à l'aube du sept Avril... Un raisin sur trois n'a pas survécu ! Ce fut une année laborieuse ! Une quantité limitée, un feuillage protégé, un soleil enfin revenu, septembre nous a permis d'obtenir des raisins riches et frais comme nous les aimons... Les premières grappes étaient cueillies le 13 Septembre au matin. Les 2021 sont souples et très fruités, un millésime très Beaujolais,

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 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...