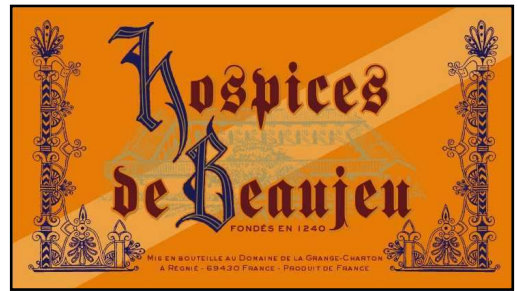


Cuvée Messire Robert de Trémont Régnié 2005



& Millésime 2005:

Malgré un trimestre hivernal glacial (février 05 est l'un des plus froids depuis 1959 !) et sec (-48mm), le débourrement de la vigne est légèrement moins tardif qu'en 2004 ! Le deuxième trimestre est marqué par de fortes précipitations (ce qui nous permet de rattraper le déficit hydrique du trimestre précédent) et des températures supérieures aux normales saisonnières. Le stade début floraison est atteint aux alentours du 3 juin.

L'été est partagé entre fraîcheur et chaleur mais sec !

Fin Août les vignes commencent sérieusement à souffrir de la sécheresse. Heureusement quelques pluies orageuses en septembre permettront au feuillage de retrouver de la fraîcheur!

L'état sanitaire de la vendange était parfaite!

Les raisins étaient magnifiques avec de très beaux équilibres acides sucres et une concentration idéale.

La pellicule du Gamay étant très épaisse cette année, nous avons pu privilégier les longues macérations affinant ainsi l'expression aromatique de notre cépage.

Cette année encore quelques macérations pré fermentaire à chaud, beaucoup d'égrappage et toujours nos traditionnelles cuvées semi carbonique.

Résultat de tant d'atouts : des couleurs rubis intenses aux nuances violines.

Des vins aromatiques, complexes aux fragrances florales d'iris et de pivoines...

Partout de la densité, de la rondeur, des tanins soyeux, de l'ampleur et l'expression de nos terroirs

Localisation:

Le Régnié est le plus jeune des crus du Beaujolais.

Il s'insère entre le Morgon au nord et le Brouilly au sud. Le territoire de la commune est orienté nord-ouest/sud-est et s'ouvre largement au soleil levant et à son zénith, ce qui permet au Gamay (cépage unique) de bien s'exprimer.

Les racines de la vigne explorent un sous-sol sablonneux et caillouteux.

On est ici dans le massif granitique dit de Fleurie mais il y a aussi quelques secteurs à tendance légèrement argileuse.

& Élevage / Vinification:

La Cuvée Sires de Beaujeu Régnié a été élevée en cuve ciment.

Nous avons dans cette cuvée des vinifications traditionnelles Beaujolaises, des vinifications 100% égrappées de macérations plus longues et quelques macérations pré-fermentaires à chaud.

Commentaires de dégustations:

Sa robe est d'un rubis dense aux reflets violacés.

Son nez est floral et intense. Ce vin est rond, gras et charpenté.

On y découvre des arômes de pivoine, d'iris et de violettes.

Ce vin a une belle structure aux tanins soyeux. C'est un vrai jardin de senteurs avec une très belle longueur...