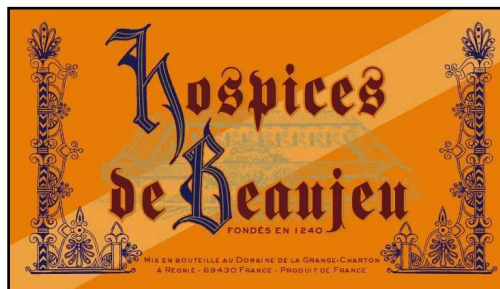


Cuvée Messire Robert de Trémont Régnié 2006



Millésime 2006:

Pour les spécialistes, 2006 se classe parmi les années atypiques, avec des variations brutales! Le premier trimestre a été assez froid. Le printemps doux. Puis dès fin juin, la canicule s'est installée. Nos terroirs de la Grange Charton et de Pisse Vieille sont touchés à 3 reprises par la grêle. Dans ces secteurs, notre Gamay va se remettre lentement de ses blessures...

Juillet - le plus chaud depuis 1959 - a été marqué par des températures de 3 à 4 ° supérieures à la normale. Mêmes records en août, mais inversés : les températures dégringolent. Elles sont de 3° inférieures à la norme. Au total, la somme des températures à fin août est cependant identique à 2005. La pluviométrie est normale. L'insolation est bonne. Juillet, comme septembre, font partie des mois les plus ensoleillés de l'année.

Des arômes de fruits, des bouquets de fleurs avec des tanins relativement souples! Ce sont les caractéristiques du millésime 2006, qui le place dans le registre de la gourmandise. L'année se caractérise par : Un très bon état sanitaire pour notre Gamay malgré les aléas climatiques. La chaleur du mois de juillet, conjuguée avec le soleil qui a brillé pendant toute la durée des vendanges en septembre (une seule journée pluvieuse), et des rendements relativement faibles, a donné un raisin de belle maturité phénolique. Dès les premiers jours de vendanges (**le 11 septembre !**), on faisait un rapprochement entre ce millésime et le millésime 2005, également qualitatif. Proche de 1976 et de 2005, deux années gravées dans les mémoires, le rapport sucre acidité est excellent. La teneur en anthocyanes est également élevée. La présence tannique est supérieure à la moyenne.

Bref, on croque ces vins avec délice, comme une belle gorgée de soleil, un zeste d'été qui donne le sourire.

Localisation:

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:

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

Mise en bouteilles : 23 000 cols

Commentaires de dégustations:

Sa robe est d'un rubis dense aux reflets violacés.
Son nez est complexe et intense.

On découvre des arômes de framboises, de violette et de myrtille.
Ce vin est rond, ample, souple avec une belle longueur en bouche.

Ce vin accompagnera les viandes blanches, les grillades, l'agneau, les pizzas, les plats légèrement épicés et les fromages ou tout simplement vos sandwich ...