

DOMAINE LES CAPRÉOLES

Cédric Lecareux fait partie de ces néo-vignerons qui font bouger le Beaujolais. Directeur technique d'un grand négociant languedocien durant six récoltes, il s'installe à Régnié avec son épouse Catherine, ingénieure-agro comme lui, sur un domaine à l'abandon. Dès leur arrivée, en 2014, ils s'engagent dans une certification biologique, confirmée en 2017. Adeptes de la maxime "la règle, c'est qu'il n'y en a pas", ils adaptent l'égrappage et l'élevage suivant chaque millésime. Marqués par un fond riche, des tanins juteux, les vins donnent à Régnié son véritable rang de cru.

Les vins : L'Amourgandise met en lumière les terroirs du village de Lantignié et ses terrasses. La souplesse de son jus donne un vin suave, déjà prêt au service. Chamodère recèle des notes fines de violette avec une touche de camphre. Sa saveur trace vers une longueur suave aux tanins arrondis. Un régnié pour découvrir le cru. Si son jus tutoie la syrah, le parfum de ce Sous la Croix développe de l'essence de rose. Ferme mais tactile, il offre un volume de chair où le boisé prend une saveur racinaire. À encaver impérativement. L'épaisseur de pulpe de Diaclase témoigne de son fort potentiel de garde. Le temps le patinera. Avec un peu plus de digestibilité dans ses jus, le domaine obtiendra sa première étoile.

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE



Beaujolais-Villages L'Amourgandise 2018	9,20 €	15
Régnié Chamodère 2017	10,50 €	16
Régnié Diaclase 2017	13,70 €	16
Régnié Sous la Croix 2017	18,50 €	17

Rouge : 6 hectares.
Gamay noir à jus blanc 100 %
Production moyenne : 30 000 bt/an

DOMAINE LES CAPRÉOLES 🍷
10B, Impasse du Muguet, Lieu-dit La Plaigne,
69430 Régnié-Durette
04 74 65 57 83 • www.capreoles.com •
Vente et visites : au domaine sur
rendez-vous.
Propriétaire : Cédric et Catherine Lecareux

