



# Régnié

PAR JEAN-MICHEL BROUARD

Parmi les dix crus du Beaujolais, l'appellation Régnié est celle qui a été reconnue le plus tardivement. Cela explique certainement que sa notoriété n'égale pas encore celle de ses voisins directs, Morgon et Côte de Brouilly. Pourtant, ce cru offre une personnalité tout à fait singulière, tenant notamment à son terroir très largement granitique, sur lequel se déploie le vignoble entre 238 mètres et 567 mètres d'altitude. Ici, le gamay noir à jus blanc trouve un terrain de jeu parfait pour donner naissance à des vins rouges d'une très belle expressivité aromatique, aux notes fruitées, florales et épicées ciselées, et portés par une matière tannique veloutée.



Création de l'AOC

1988

Superficie  
récoltée

409 ha

Volumes de production

20 221 hl

soit plus de 2.7 millions de bouteilles

Nombre de producteurs

132 vigneronns et  
4 caves coopératives



L'INCONTOURNABLE

**Domaine Les Capréoles**  
**Sous la croix 2023**

92/100

25 €

Il y a une dizaine d'années, Cédric Lecareux a créé ce domaine familial qui compte désormais 7 hectares. Engagé dans une démarche biodynamique, il met en œuvre une philosophie très attentive au vivant et produit sur ces sols granitiques des vins d'une très belle définition, à l'instar de cette cuvée, entièrement égrappée puis élevée six mois en pièces de chêne. Derrière une robe dense et foncée se dégage une aromatique ciselée, où les fruits noirs intenses se mêlent à une pointe florale. La matière, puissante, reste parfaitement encadrée, digeste, énergique et d'une grande allonge.

capreoles.com



LA VALEUR MONTANTE

**Prunelle de Navacelle**  
**Régnié 2022**

92/100

21 €

Quand on fait du vin dans la région depuis plus de cinq cents ans, difficile de ne pas être rattrapé par ses racines. C'est ce qui est arrivé à Prunelle de Navacelle, qui, après une première vie professionnelle loin du vignoble, a décidé d'y revenir, bien décidée à mettre en œuvre des principes agroécologiques. Ce Régnié 2022, né sur une petite parcelle plein sud à 370 mètres d'altitude, provient de très vieilles vignes de 80 ans. La macération semi-carbonique lui confère un nez de fruits rouges suaves (framboise). Élevé un an en foudres, il exhale aussi une pointe épicée. Le jus délié se pare toutefois d'un taffetas de tanins diffus. Éclatant.

prunelledenavacelle.com



L'ICONOCLASTE

**Domaine Philippe Viet**  
**Haute-Ronze « Mosaïque » 2023**

93/100

22 €

Philippe Viet est tombé amoureux du Beaujolais et a décidé de s'y implanter – lui qui n'était pas issu du monde du vin –, en 2019. Il réconcilie parfaitement, et en bio, tradition et modernité. En témoigne cette cuvée de vieilles vignes, assemblage de terroirs sableux et granitiques, qui a connu une macération de treize jours en vendange entière et qui a été élevée dix mois en jarres de grès. Il en ressort un vin au nez ténébreux de cassis frais, de mûre, de cerise, teinté d'un soupçon de réglisse. La bouche est d'un fruité superlatif, guidé par une trame tannique dirigée et une belle fraîcheur. Beau potentiel de garde.

domainephilippeviet.fr

