

PAYS :France

JOURNALISTE :Jean-Michel Dehais

PAGE(S) :72-77

SURFACE :536 %

PERIODICITE :Bimestriel



YAM - Le Magazine d

► 1 mai 2025 - N°81





reportage

Domaine Les Capréoles Le révélateur du terroir de Régnié

Sur les terres granitiques de Régnié, Cédric Lecareux façonne ses vins avec exigence et humilité. En biodynamie, face aux caprices du climat, il laisse parler la vigne plutôt que la cave, révélant l'âme d'un terroir promis aux plus grands.

TEXTE : JEAN-MICHEL DEHAIS - PHOTOS : FRANCK JUÉRY



En ce matin de février, à travers le brouillard intense qui couvre les pentes du vignoble de Régnié, les silhouettes de Cédric Lecareux et de ses deux ouvriers finissent par apparaître entre les rangs de vignes. Les trois hommes s'affairent, sécateurs à la main pour tailler chaque pied. Cette préparation du végétal durant l'hiver représente un travail de titan. La densité de plantation du domaine de Capréoles atteint 10 000 pieds à l'hectare. C'est deux fois le seuil minimal imposé par les AOP dans le Beaujolais. Cette plantation abondante offre un gage de qualité. Elle met les ceps en concurrence et oblige les racines à aller puiser des nutriments au plus profond. Le rendement moyen du domaine des Capréoles se situe autour de 35 hl/ha, largement en dessous des maxima de l'AOP Régnié. La vigne, une fois débarrassée de ses sarments, ne laisse apparaître qu'un petit cep nouveau dont on peine à croire qu'il aura la force de tenir les promesses du printemps. Pourtant dès le mois d'avril, des tiges et des feuilles jailliront avec vigueur de ce tronc rabougri. Les fleurs qui précèdent le fruit viendront alors et

jusqu'à la mi-mai, Cédric aura l'œil rivé sur les bulletins météo en priant que le gel l'épargne. Dans ce vignoble où une crainte chasse l'autre, le patron du Domaine des Capréoles scrutera ensuite le ciel en espérant que les nuages de grêle prendront un autre chemin que celui de Régnié. L'été durant, il faudra alors croiser les doigts pour que le soleil et la pluie ne frappent pas la vigne de manière excessive. « Jusqu'à présent, le réchauffement climatique a joué en faveur du Beaujolais, car il a permis au gamay d'atteindre sans problème le degré de maturité souhaitable, reconnaît Cédric, Mais c'est aussi un cépage délicat qui est très sensible aux grosses chaleurs. En 2015, en raison de la sécheresse, nous avons perdu la moitié de notre récolte. »

Résistance naturelle

La pluie représente une problématique pour Cédric qui travaille en biodynamie, avec une certification Biodyvin, depuis 2021. Il n'a que l'arme du sulfate de cuivre pour lutter contre le mildiou favorisé par l'humidité. Les abondantes précipitations de l'été dernier l'ont contraint à traiter ses vignes beaucoup plus

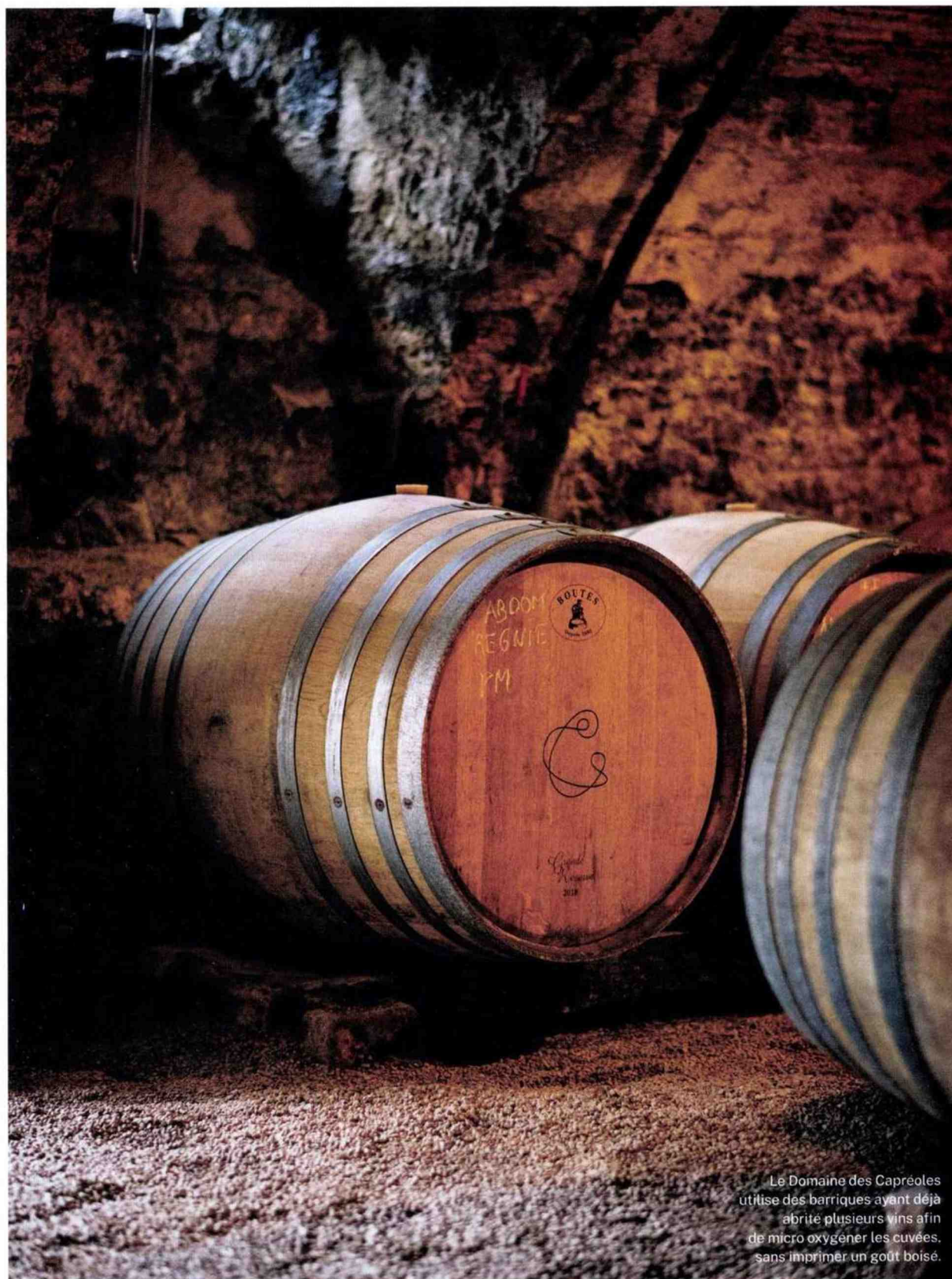
À boire • Beaujolais



Durant la taille, les vignes non traitées sont confortées avec des piquets qui les protègent du labour.

souvent que ses voisins qui recourent à des traitements chimiques. Il assume cet inconvénient et rappelle que son choix en faveur du bio a conforté la résistance naturelle de la vigne qui va chercher plus loin ses ressources : « En 2023, année chaude, mes rendements sont restés acceptables alors que ceux de mes voisins ont baissé significativement. » Cédric Lecareux travaille sur un sol typique de Régnié, les arènes granitiques. Il s'agit d'un sable contenant des morceaux de granit rouge. Le sol, hautement drainant, limite les rendements et favorise l'évacuation de l'eau. S'il conçoit que la nature du sol représente une composante importante du terroir, comme le climat, Cédric Lecareux est persuadé que la disponibilité de l'eau dans la terre constitue l'élément déterminant de cette alchimie. Sa principale vigne d'où sont issues ses trois cuvées parcelles de Régnié, illustre ce postulat. Elle s'étend sur une légère pente dominée

en son sommet par une Croix Penet. C'est de cette parcelle de 50 ares qu'est issue la cuvée Sous la croix, qui présente le plus faible rendement et la concentration maximale. À l'opposé, tout en bas du terrain, dans une zone où l'eau stagne davantage, on trouve le raisin qui compose la cuvée Chamodère aux raisins plus généreux qui produisent un vin plus orienté vers le fruit. C'est entre ces deux parcelles qu'est née la cuvée Diaclase, un modèle d'équilibre entre les deux tendances. Âgé de 47 ans, Cédric Lecareux fait partie de ceux qui pensent que c'est davantage dans la vigne que dans le chai que s'élaborent les grands vins. Il se montre peu interventionniste durant la vinification. Il ne cherche pas à imprimer un style au vin et avoue préférer laisser faire la nature : « L'inspiration vient au moment de la vendange en goûtant le raisin. » En fonction de ses intuitions, il égrappe, réalise des macérations carboniques pour certaines cuvées. Il reste



Le Domaine des Capréoles utilise des barriques ayant déjà abrité plusieurs vins afin de micro oxygéner les cuvées, sans imprimer un goût boisé.





« Ce terroir présente des opportunités pour élaborer de grands vins de garde, à l'image de ceux du morgon. »

cependant très attaché à l'élevage en bois, total ou partiel. Certaines cuvées comme Sous la croix sont entièrement élevées en barrique, pour favoriser la micro-oxygénation. Grâce à l'utilisation de tonneaux ayant déjà abrité plusieurs vins, il parvient à adoucir le grain des tanins sans pour autant marquer les cuvées avec le bois.

Les opportunités de Régnié

Cet Auvergnat, ingénieur agronome de formation, a longtemps travaillé pour le négociant languedocien Gérard Bertrand avant de créer son propre domaine

vinicole, une dizaine d'années auparavant, en rachetant Les Capréoles, domaine de 3 ha, situé à Régnié-Durette, en compagnie de son épouse Catherine. Cette dernière, qui a pris en main la partie marketing et commerciale, est originaire du sud du Beaujolais. Cédric explique aussi que « le prix du foncier restait abordable alors que l'AOP offre d'excellentes perspectives. On entendait peu parler de ce cru. Le village faisait surtout office de jardin où les négociants faisaient leur marché. Mais ce terroir présente des opportunités pour élaborer de grands vins de garde, à l'image de ceux du morgon ».

La greffe a vite pris. Aujourd'hui, grâce à des rachats et des prises de fermages, la famille Lecareux dispose de près de 8 ha et le domaine des Capréoles s'est fait un nom au sein de l'AOP. Il a aussi pris position sur le territoire voisin du village de Lantignié dont la réputation est en train de monter. En outre, Cédric élabore deux vins en négoce, un morgon et un brouilly. Il souhaite aussi développer sa production de beaujolais-villages blancs. Il dispose pour cela d'un demi-hectare de chardonnay et détient désormais 1 ha où il est en train de planter. ●

Cuvée Diaclase 2023

Étiquette

Pour illustrer les différentes cuvées, Catherine Lecareux a créé avec un graphiste des étiquettes originales esthétiques et dont l'illustration s'inspire du terroir.

Les noms des cuvées

Ils proviennent parfois d'expressions enfantines comme Cossinelle ou Chamodère. Parfois, ils traduisent une réflexion plus profonde à l'instar de Diaclase qui évoque une rupture dans le sol à l'image de l'étiquette.

Terroir

Diaclase est issue d'une parcelle de 1,5 ha, située à mi-pente d'un léger coteau exposé plein sud-est. Cette cuvée est proposée sur les grandes tables de la région comme Paul Bocuse, Georges Blanc ou la Mère Brazier.

Degré

2023, année chaude, a fait monter la cuvée à 13,5°, un degré alcoolique élevé pour la région qui s'explique aussi par une vendange en légère surmaturité et un rendement limité à 35 hl/ha.

Barrrique de 10 vins

70 % des raisins sont égrappés, 30 % subissent une macération carbonique et la cuvée est entièrement élevée en barriques de dix vins.

Cuvée rare

Produite en moyenne à 6 500 bouteilles par millésime, cette cuvée est vendue au prix unitaire de 17 € TTC (15,50 € TTC en cartons).

