RÉGNIÉ* EN MAI

* CRU DU BEAUJOLAIS
DEPUIS 1988

Dossier de presse 2022

Découvrez, Dégustez,

Appréciez les vins de Régnié !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Ne pas jeter sur la voie publique - Création graphique Made in Fa

Éditos

En 2018, nous fêtions les 30 ans du Cru Régnié. Restant sur cette dynamique, le projet de l'animation « Régnié en Mai » revint au goût du jour.
Les éditions 2020 et 2021 furent annulées pour les raisons que l'on connait… « Mai 2022 » sera la bonne.
C'est chez le parrain de cette première édition, le chef étoilé Christian Têtedoie que nous sommes fiers de vous présenter cet évènement « Régnié en Mai ».
Le choix de Lyon n'est pas anodin. Depuis les fêtes des Crus Régnié de 2006 et 2016, où l'invité d'honneur fût la ville de Lyon, le rapprochement de celle-ci avec les Crus du Beaujolais a été remarquable. Et que dire de cette colline emblématique de Fourvière où dominent le théatre antique et la basilique. L'Antiquité, qui a vu naître ce théatre, mais aussi les 1er ceps plantés en Beaujolais par un noble romain, Réginus, qui laissa, il y a près de 2000 ans, son nom à notre village Régnié.
La basilique fut érigée en 1872 par Pierre Bossan, architecte qui, 5 ans auparavant, bâtit l'église aux 2 clochers de notre village Régnié. La ressemblance entre ces deux édifices est frappante. L'esplanade Pierre Bossan, au pied de notre église, fût inaugurée le 30 avril 2016 par le sénateur-Maire de Lyon M. Gérard Collomb.
Antoine et Eulalie Grouès, soyeux lyonnais, achetèrent au début du 20ème siècle, une propriété viticole au lieu-dit Les Chastys. En 1912, naissait le 5éme de leurs 8 enfants, Henri Grouès, plus connu sous le nom de l'abbé Pierre…
L'histoire entre Lyon et le Cru Régnié continue.
Les animations Régnié en Mai sont prévues sur l'ensemble du territoire national. Mais Lyon sera l'épicentre de cette première édition : un coup de projecteur pour Régnié dans la ville des lumières.

Patrick Péchard
Président du Cru Régnié

Chers Épicuriens,

C'est pour moi un immense plaisir d'avoir été choisi comme parrain de l'édition 2022 de « Régnié en Mai ». Être chef de cuisine et restaurateur aujourd'hui demande un engagement permanent auprès de nos producteurs, éleveurs, pêcheurs, vignerons, avec lesquels nous partageons les mêmes valeurs, c'est pourquoi tout naturellement il me tenait à cœur de m'engager aux côtés des femmes et hommes qui cultivent la vigne et élèvent les cuvées du Cru Régnié.

Années après années ils y consacrent toutes leurs énergies… Je vous invite toutes et tous à venir les rencontrer, à goûter le fruit de leur travail, de leur passion pour ce beaujolais de caractère, authentique, et offrant une belle typicité.
Dans ma cuisine, j'aime tout particulièrement accorder les crus Régnié à mon plat signature : le homard et tête de veau. La finesse et la souplesse des vins du Cru Régnié s'accordent parfaitement avec le côté gourmand, suave de la tête de veau et les saveurs finement iodées du homard.
J'aime à dire que « cuisiner, c'est partager » et cette devise me semble correspondre en tout point à l'esprit qui préside au remarquable travail de nos vignerons. Le vin est naturellement un trait d'union entre l'histoire du terroir et le plaisir du bien manger ; mais les crus Régnié racontent également, l'amitié et la fraternité qui lient en Beaujolais les artisans de la vigne.

C'est avec un grand plaisir que je souhaite un plein succès à l'édition 2022 de « Régnié en Mai ».

Christian Têtedoie
Parrain de l'évènement

Régnié en Mai, c'est la fête du Cru Régnié pour tous !

Durant tout le mois de mai, des animations sont mises en place autour du Cru Régnié sur l'ensemble du territoire national.
L'objectif est de créer une dynamique autour de l'appellation à destination des professionnels (restaurants, bistrots, bars à vin, cavistes, épiceries fines...) et du public, en y associant les viticulteurs partenaires.
Une vingtaine de domaines viticoles sontdéjà impliqués dans « Régnié en Mai ».
(Cf. liste en dernière page de ce dossier)

Un évènement relayé par les professionnels

Les professionnels qui distribuent les vins des viticulteurs partenaires et qui souhaitent participer à « Régnié en Mai » disposeront d'outils leur permettant de relayer la communication de l'évènement dans leur établissement et aussi de donner toutes les informations à leur clientèle sur les animations mise en place à cette occasion. Ils recevront de la part du vigneron, un kit de communication complet avec des affichettes, des flyers, des chevalets de table...

Un évènement pour le public

« Régnié en Mai », c'est aussi un jeu concours qui se déroulera uniquement sur les réseaux sociaux, Facebook et Instagram, sur la période du 1er au 31 mai 2022. Il récompensera les plus belles photos de bouteille en cru Régnié prises par les internautes chez les professionnels associés à l'opération.

Les modalités de participation au jeu-concours qui s'adressent aux plus de 18 ans sont simples :
1/ Suivre le compte @cruregnie sur Facebook et/ou Instagram
2/ Poster sur Facebook et/ou Instagram une photo d'une bouteille de vin avec une étiquette d'AOC Régnié
3/ Taguer la photo de la bouteille du Cru Régnié avec les comptes @cruregnie, @nomdu caviste/restaurateur de chez qui provient la bouteille de Régnié, @nomdudomaine viticole producteur de la bouteille de Régnié et #fanderegnie
Pour que la photo soit gagnante, il faut bien sûr que le vigneron producteur de la bouteille soit partenaire de l'évènement « Régnié en Mai ».

@MerrildStudios

Des lots de prestige sont mis en jeu :
2 séjours découverte pour 2 personnes à Régnié-Durette en Beaujolais incluant :
- Un dîner et une nuit avec petit-déjeuner à l'hôtel 4**** Villa Alexandre
- Un repas à l'Auberge la Vigneronne
- Une dégustation de 5 vins au caveau de Régnié
- 2 repas gastronomiques pour 2 personnes au restaurant l'Antiquaille de la Maison Têtedoie, 4 rue Professeur Pierre Marion à Lyon.

Le professionnel chez qui la photo gagante a été prise recevra du vin en cru Régnié, du producteur partenaire.

Le Régnié, une situation au cœur des crus du Beaujolais

Aux portes de Lyon, la capitale de la gastronomie

À 40 minutes seulement de Lyon, capitale de la gastronomie, le Beaujolais est communément appelé « le vignoble lyonnais » ou encore « le troisième fleuve de Lyon ».
Cette célèbre région viticole située au nord du département du Rhône et au sud de la Bourgogne, s'étend sur 55 kilomètres dans un axe nord-sud.
Le Beaujolais offre une grande diversité de paysages faits de forêts, plaines et coteaux sur lesquels la culture de la vigne a largement trouvé sa place. C'est la raison pour laquelle, le Beaujolais ne compte pas moins de 12 AOC : les Beaujolais, les Beaujolais-Villages, et les 10 crus : Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié et Saint-Amour.

2000 ans d'histoire viticole

Depuis l'Antiquité, la vigne arpente les coteaux de Régnié-Durette.
Ce sont les romains qui l'implantèrent en Gaule, en Beaujolais et à Régnié, comme l'atteste la découverte des vestiges d'une villa gallo-romaine appartenant à Réginus, le noble romain qui est à l'origine du nom donné à la commune.
Les Sires de Beaujeu, du XIème au XIVème siècle, marquèrent de leur empreinte la région du Beaujolais, ainsi que les régions voisines.
Entouré de vignobles, le village de Régnié-Durette se distingue par la particularité de son église qui possède deux clochers (édifiée en 1867 selon les plans de l'architecte Pierre Bossan qui réalisera ensuite la Basilique Notre-Dame de Fourvière).

© Etienne Ramousse / Inter Beaujolais

Une appellation reconnue en 1988

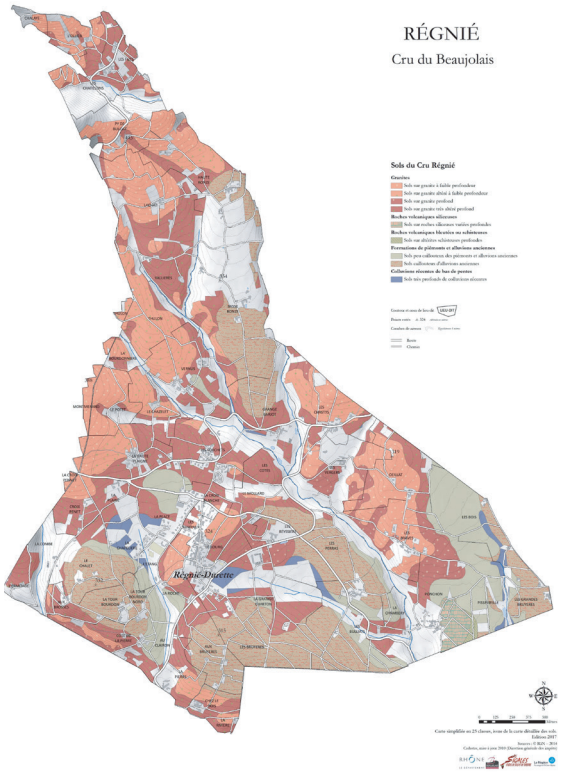
La reconnaissance de l'appellation Régnié en tant que cru du Beaujolais est le résultat d'un long travail conjoint de plusieurs vignerons et de la municipalité de Régnié-Durette.
Sur la base de la qualité des vins et de la typicité des terroirs de Régnié-Durette, l'INAO accorde cette reconnaissance en octobre 1988. Régnié rejoint donc ses voisins Morgon et Brouilly parmi les 10 crus du Beaujolais.

Le Régnié, des terroirs, un cépage

Le Beaujolais, une richesse exceptionnelle de son sous-sol

En bordure du Massif Central, au nord-ouest de Lyon, et en regard immédiat des Alpes, le Pays Beaujolais a hérité d'une géologie riche et complexe. La diversité de son sous-sol et de ses paysages est née de la convergence de nombreux phénomènes et structures géologiques qui laissent une empreinte marquée dans le cadre de vie des hommes de ce territoire. Cette géologie remarquable s'est traduite par l'obtention en avril 2018 du label de « Géoparc mondial UNESCO ». Le Beaujolais devient ainsi le 7ème Géoparc sur le territoire français.

© Etienne Ramousse / Inter Beaujolais



Le Régnié, une diversité géologique

L'appellation Régnié fait partie des crus les plus granitiques. Cependant, il serait trop simpliste de se limiter à cette caractéristique. Au sein de l'appellation, on rencontre principalement deux grandes familles géologiques : les roches granitiques et les formations très variées de piémont et d'alluvions.

Située entre les appellations Morgon et Brouilly, l'AOC Régnié offre des altitudes et des pentes variées, des expositions multiples et des sols à différents stades d'évolution. Autant de paramètres qui permettent au Gamay de s'exprimer différemment selon les parcelles. Les choix culturaux des vignerons et l'héritage des savoir-faire contribuent à cette grande variété de terroirs.

Le Gamay, le monocépage emblématique

Comme pour l'ensemble des appellations du Beaujolais, le cépage caractéristique et unique du cru Régnié est le Gamay noir à jus blanc. Ce cépage est issu d'un croisement naturel du pinot noir et de gouais blanc.
Le Gamay produit aussi bien des vins très élégants dans leur jeunesse que des vins de garde. Résolument moderne, il permet d'élaborer des vins gourmands et souples. Cépage précoce, il offre des vins d'une belle couleur rubis, souvent vive et éclatante, avec des parfums à dominante de fruits (framboise, fraise des bois, mûre, cerise noire) ou parfois, poivrée et florale.

Le Régnié, une grande variété de vins

Dans l'élaboration du vin, chaque étape a son importance de la parcelle à la bouteille : la taille, le choix de conduite de la vigne (conventionnelle ou biologique), la date de récolte, le mode de vinification, l'élevage...
Autant d'étapes au cours desquelles les vignerons du Cru Régnié ont à cœur de mettre tout leur savoir-faire pour créer des vins à leur image.
Si la vinification du Gamay en grappe entière reste une pratique traditionnelle du Beaujolais et de l'appellation Régnié, elle n'est plus exclusive. L'égrappage partiel ou intégral offre de nouvelles pistes de vinification où là encore, chaque vigneron apporte sa personnalité pour créer une grande diversité de vins.

© Etienne Ramousse / Inter Beaujolais

L'appellation Régnié offrent des cuvées que l'on peut répertorier en fonction des caractéristiques suivantes :

- Des cuvées fruitées et pleines de fraîcheur à apprécier dans leur jeunesse : « Fruité joyeux »
- Des cuvées de caractère issues d'un travail plus long de vinification et d'élevage : « Fruité racé »
- Des cuvées de vieilles vignes et de terroirs exceptionnels, avec une belle capacité de garde : « Fruité complexe »

Les vins de Régnié s'habillent d'un rouge intense et brillant, comparable à une cerise à parfaite maturité. Les vins sont gourmands, aromatiques avec un nez de fruits rouges (framboise, groseille), de fruits noirs (prunelle, mûre, cassis), des notes d'épices et minérales. Vins élégants, ils sont appréciés pour leur longueur en bouche et leurs tanins fins.

Le Cru Régnié en chiffres (Chiffres 2021)

Surface récoltée : 376 ha (549 plantés)
Récolte : 14 808 hl
Rendement : 39 hl / ha
161 récoltants, 132 vignerons (qui vinifient), 4 coopératives
Données topographiques des parcelles plantées : 238 m - 567 m d'altitude minimum et maximum 10 % de pente moyenne, exposition dominante sud

Les viticulteurs partenaires de « Régnié en Mai »

Agamy - Louis Tête - contact@agamy.fr

Domaine des Capréoles - contact@capreoles.com

Domaine Franck Chavy - franck.vinchavy@orange.fr

Domaine de Colette - domainedecolette@wanadoo.fr

Domaine Combe au Loup - david.meziat@meziat.com

Domaine Gilles Coperet - contact@domainegillescoperet.com

Château de Durette - marc.theissen@chateaudedurette.eu

L'Epicurieux - congretelvignerons@gmail.com

Domaine Gaudet - jeanmichelgaudet@orange.fr

Sandrine Henriot - sand_henriot@yahoo.fr

Domaine Joncy - domaine.joncy@orange.fr

Domaine Lachat - domainelachat@gmail.com

Domaine Laforest - domaine.laforest@orange.fr

Jérôme Paris - jerome.paris2@outlook.fr

Domaine Rivier - thomas.rivier.viti@gmail.com

Domaine de la Ronze - contact@domaine-de-la-ronze.com

Domaine Tano Pechard - contact@tanopechard.com

Château de la Terrière - catherine@terroirs-et-talents.fr

Domaine de Thulon - carine@thulon.com

Domaine de Vernus - hello@domainedevernus.com

CONTACTS

Cru Régnié - Anne-Marie Jametton - 06 80 41 87 92 - cruregnie@orange.fr
Charlotte Congretel - 06 99 60 43 37 - cruregnie@orange.fr
Maison Têtedoie - Elodie Letemplier - 06 83 35 05 92 - elodie.letemplier@gmail.com
ODG - Nathalie Chuzeville- 06 45 58 43 29 - nathaliecrusdubeaujolais@gmail.com
Retrouvez les infos sur facebook.com/cruregnie et sur cru-regnie-beaujolais.fr