

TRINK !

Patience 2013 - Vin de France - Christian Ducroux - 16 ?

Patience est la cuvée issue du jus de presse de Régnié, élevé pendant deux ans en pièces, tandis que la cuvée "normale", en appellation Régnié, constituée elle du jus de goutte, est élevée en cuve six mois pour une mise au printemps suivant.

Patience est d'ordinaire un vin assez tannique nécessitant un peu de garde. Mais le millésime 2013 a donné un vin plus fondu, aux tanins déjà bien assouplis, avec un registre aromatique évolué et étonnamment "pinotant" pour un vin si jeune, ce trait se révélant souvent plutôt après quelques années de cave. Cependant, ce caractère évolué commence à s'estomper et le vin retrouve aujourd'hui un caractère plus jeune et vigoureux, plus conforme à l'esthétique habituelle de la cuvée. Pas de doute, la mise en bouteille est maintenant complètement digérée.

Le vin a comme chaque année un vrai potentiel et un peu de vieillissement ne lui fera que du bien : le fruit de la patience...



