



Producteur : Jean Foillard

Couleur : Rouge

Appellation : Morgon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Jean Foillard

Géologie du sol : Granitique

Superficie : 8.6 ha

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Macération carbonique à basse température sur des vendanges entières durant 3 à 4 semaines, sans ajout de SO2.

Élevage : En cuve sur une période de 4 à 5 mois

Aspect gustatif : Une gourmandise tout en fraîcheur à boire dès maintenant !

Aspect olfactif : Arômes de fruits rouge

Accord vin et mets : A déguster sur un gigot d'agneau, des petits gibiers à plumes, des fromages...

Conservation : 1 à 3 ans

Le domaine :

P'tit Jean pour les intimes, Jean Foillard reprend la propriété familiale en 1980 en compagnie de sa conjointe Agnès. À l'époque, le Beaujolais inondait le marché de vins sans âme produits à grands rendements. C'est sous le mentorat de Jules Chauvet, œnologue et pionnier des vins naturels, et l'impulsion de Marcel Lapierre que Jean Foillard, suivi de Jean-Paul Thévenet et Guy Breton, incarne le renouveau de la région en retournant aux sources: vignes cultivées sans chimie, raisins vendangés à maturité et triés avec soin, macération carbonique et vinifications à basse température sans soufre, levurage, chaptalisation ou filtration.

Au domaine, on ne trouve qu'un seul cépage, le gamay, en quelques déclinaisons d'appellations et crus, principalement implanté sur le magnifique terroir de la Côte de Py, l'un des plus prestigieux de la région. Le style de Jean Foillard s'exprime dans des vins d'une richesse veloutée, structurés, profonds et complexes, qui se boivent si bien en jeunesse tout en ayant un joli potentiel de garde pour les meilleures cuvées.

Revue de presse :