


Producteur : Jean Foillard

Couleur : Rouge

Appellation : Morgon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Jean Foillard

Géologie du sol : schistes

Vinification : naturelles, macération carbonique, les fermentations durent en moyenne 3 à 4 semaines. Non filtrés, non sulfités avant la mise en bouteille

Élevage : en foudre

Accord vin et mets : À l'apéro ou en accompagnement d'un gigot d'agneau, sanglier rôtie avec sauce aux groseilles.

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 :

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2021

Terminons avec un superbe cru parcellaire du père Foillard. «Charme», c'est le dernier ajout au portfolio du domaine après les fameux «Côte de Py» et «Corcelette», deux autres lieux-dits à Morgon. Suivant un 2018 particulièrement solaire et concentré, on revient vers un vin tout en délicatesse avec un côté plus minéral et une matière plus fine. Un nez élégant, d'un charme irrésistible (pour continuer dans le jeu de

mots), le vin laisse place à une bouche au fruité croquant et à la matière satinée. C'est long, fruité et complexe. Une petite bombe à ne pas rater!

<https://www.journaldemontreal.com/2021/10/02/foillard-le-meilleur-du-beaujolais-de-pere-en-fils>