MORGON CUVÉE CORCELETTE

2020 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Jean Foillard
Couleur : Rouge

Appellation : Morgon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Jean Foillard
Géologie du sol : Shistes.
Superficie : 3 ha.
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : 80 ans et plus.

Vinification : Naturelle.
Élevage : En fûts de chêne pendant 6 à 9 mois.

Aspect gustatif : Juteux, aromatique, fruits noirs ou bleus, vif et frais.

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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Sep 2022

Rouge. Les dernières fois que j'ai écrit sur Foillard (tu te répètes Sulfite!), je vous disais que j'affectionnais particulièrement ses vins depuis que j'ai lu le texte de ma grande amie Emily Campeau qui explique comment le vin est venu à elle. Bien évidemment, ce n'est pas le fameux Côte de Py dont il est question ici, mais bien d'une cuvée parcellaire de Morgon. Du grand gamay de profondeur, sur un millésime solaire.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=24b0a1b654

Claude Lalonde, Vinformateur.com, May 2022

(...)
Macération carbonique à basse température sur des vendanges entières durant 3 à 4 semaines, sans ajout de SO2.
Notes de dégustation
Un vin d'une profondeur, d'une densité et d'une complexité irréprochables. Il se distingue au nez sur une concentration des arômes avec de belles notes florales, de cerises, de griottes bien mûres ainsi qu'une trame de framboises.
En bouche on retrouve une tension ainsi que des flaveurs de fruits d'une profondeur exquise. La structure est assurée par des tannins souples, amples et équilibrés ainsi que par une acidité surprenante et une sensation de minéralité. Quelle superbe amplitude aromatique qui se prolonge en une longueur plus qu'appréciable. Un véritable coup de cœur!
Agence Sélection Rezin

https://vinformateur.com/evenements-salons/un-monde-a-decouvrir-le-beaujolais/

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2021

Nous sommes dans les mêmes eaux que le vin précédent (NDLR Jean Foillard Morgon 2019), mais avec plus d'encadrement, de profondeur, de densité fine des tanins qui prolongent ici une longue, une exquise finale. L'ambiance se rapproche d'un Vosne-Romanée ou d'un Chambolle-Musigny par cette capacité de porter loin des flaveurs qui jamais ne concentrent, mais ouvrent plutôt sur des horizons.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/640509/billet-vins-hausse-des-prix-a-venir

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2021

Avant de présenter ce flacon à un aréopage d'amateurs de vin, je leur demandais quelle opinion ils avaient du beaujolais, tout en me doutant bien sûr de la réponse. «Ouache! Pas pour moi, le beaujolais, encore moins le nouveau!» Je m'en doutais, mais quand même. L'injustice sera-t-elle réparée un jour? N'attendons pas ce jour et buvons, car ce vin nature de chez Foillard porte et emporte! Cette admirable parcelle dont nous avons ici même causé va droit au fruit, comme d'autres au coeur, avec cette ambition fruitée, florale et épicée qui ouvre le palais sans jamais vouloir le fermer tout à fait. L'assise tanique est perceptible, calfeutrée sous une sève riche, bien mûre, mais aussi fraîche et d'une expression très pure. C'est si bon que c'est à se demander qui a inventé le mot «préjugé»...

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/621561/billet-vins-la-verite-est-dans-le-verre