



Producteur : Alex Foillard

SAQ (CCNP) : 14786180

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 43.50 \$

Appellation : Brouilly

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Alex Foillard

Géologie du sol : Granit

Âge moyen des vignes : + de 70 ans

Vinification : Macération carbonique traditionnelle en cuve béton sur levures indigènes

Élevage : 10 mois, 2/3 fût de chêne 1/3 cuve béton

Aspect visuel : Rouge vif.

Aspect gustatif : Très gourmand, fruit rouge intense et dense. Une touche d'épices en finale, bel équilibre et fraîcheur étonnante.

Aspect olfactif : Nez de griottes et de mûres sauvages, de frais parfums de réglisse et d'herbes fraîches.

Accord vin et mets : Assiette de charcuteries fines ou grillades de volailles, un très bel

Conservation : 3 à 5 ans.

Le domaine :

Fils de Jean et Agnès Foillard, Alex a commencé à travailler au domaine de Morgon en 2015. En parallèle, il a créé son propre domaine en débutant avec de l'achat de vignes à Brouilly. Auparavant, il a étudié et développé ses compétences en vinification à Montpellier, Beaune, en Australie ainsi qu'au Japon. Digne fils de son père, artisan et vigneron révolutionnaire du Beaujolais, Alex suit la même philosophie : beaucoup de travail à la vigne et un minimum d'intervention en cave afin que le produit final révèle toutes les nuances et l'identité du terroir.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2023

C'est cher, oui, mais c'est plus que du bonbon! Rassurez-vous: vous ne payez pas un sequin pour ces levures aromatiques au goût de bonbon à la cerise qui inondaient le marché à une époque pas si lointaine. C'est que le fiston Foillard préfère les vrais fruits, les vrais fruits frais nés d'une vendange agrobiologique saine et mûre, aux tanins souples et bien vivants, assurés d'une mâche longue et serrante en finale, bref, du «bonjolais» qui s'assume avec toute la dignité de son terroir. (5 +)

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/778589/billet-vins-de-mots-de-robotique-et-de-parfums>

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

"Un tit peu trop de corps pour un Gamay", nous dit Amina du haut de ses deux étoiles. C'est bête, Alex Foillard est une de mes plus belles récentes découvertes dans le Beaujolais. Ses vins débordent de fruit et de gourmandise. Alex Foillard, c'est le fils de Jean et de Agnès. Il a commencé à travailler sur les vignes familiales à Morgon à partir de 2015 avant de créer son propre domaine avec l'achat de parcelles à Brouilly. Avoir Foillard comme nom de famille, dans le Beaujolais, vient avec une certaine pression. Cela dit, à goûter ses premiers vins, le jeune homme sait clairement composer avec les attentes accrochées à son nom de famille. Ce vin a été vinifié en macération carbonique, fermentation spontanée avec les levures indigènes en cuves béton suivi d'un élevage de 12 à 18 mois en vieux fûts

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d135a13d2a>