MORGON CLASSIQUE

2021 · 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 : Schiste, Granite, Manganèse, Grès
Superficie : 8.6 ha
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : 20 à 80 ans

Vinification : Vignobles cultivés de manière biologique, récolte manuelle très sélective et vinification beaujolaise naturelle sans ajout de SO2
Élevage : En fûts neutre, mis en bouteille non filtré

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

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 :

Les Méchants Raisins, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Nov 2023

Jean Foillard fait partie de la «bande des quatre», qui s'est inspirée, dès le début des années 1980, des travaux de Jules Chauvet sur les vinifications sans soufre. La qualité des vins est irréprochable. Son Morgon «classique» porte particulièrement bien son nom en 2021, millésime frais et pluvieux qui a

redonné à certains morgons leur goût d'avant: plus gouleyants, poivrés et pleins de vitalité. Si vous n'avez connu les vins de Foillard que tout récemment, vous serrez peut-être déstabilisé par sa légèreté, mais vous tomberez pour sa sapidité doublée d'une élégance toute… classique.

https://www.journaldemontreal.com/2023/11/17/les-vins-coups-de-cur-dautomne

Véronique Rivest, La Presse, Nov 2023

Chaque millésime de ce vin est un coup de cœur. Jean Foillard reprend le domaine familial en 1980 avec sa conjointe Agnès et fait partie de la fameuse «bande des quatre», à l'origine du mouvement naturel dans le Beaujolais. Le cru de Morgon est réputé pour ses gamays plus puissants. Celui des Foillard fait toujours preuve d'un charme fou, avec un fruit rouge mûr et croquant, et un parfum floral. Et en effet, la bouche, tout en étant fine et élancée, surprend par sa matière et sa profondeur, qui vont bien au-delà de son charme fruité. En 2021, une année fraîche, le vin est un brin plus léger, mais tout aussi exquis. Un nez parfumé et affriolant précède une bouche pleine d'éclat et de vitalité, très harmonieuse, avec de légers tannins, mûrs et fins. Très polyvalent : poulet rôti, gibier à plumes, ris de veau, chanterelles, risotto aux légumes verts.
Jean Foillard Morgon 2021, […] (11964788), 12,5%
Garde: de 6 à 8 ans