



**Producteur :** Jean Foillard

**SAQ (CCNP) :** 13341197

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 55.75 \$

---

**Appellation :** Morgon

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Jean Foillard

**Géologie du sol :** Shistes.

**Encépagement :** Gamay (100%)

---

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

**Élevage :** En foudre.

---

**Aspect gustatif :** En fleurs, en fruits et en fraîcheur. D'un profil plus minéral et croquant que la plupart des autres Morgon.

---

**Accord vin et mets :** À l'apéro ou en accompagnement d'un gigot d'agneau, sanglier rôti 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 :

**Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 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 et les prix vont de pair. Le Morgon 2021 Éponym est issu de vignes de gamay âgées d'environ une cinquantaine d'années, plantées sur les sols de schiste, de granite et de manganèse du lieu-dit Les Charmes. Ce terroir, le plus élevé de Morgon, ne donne jamais des vins aussi structurés que la Côte du Py ni aussi séduisants que ceux de Corcelette; ils brillent plutôt par leur forme longiligne et leur tension minérale. C'est d'autant plus vrai en 2021, millésime frais et pluvieux, qui ramène les vins du Beaujolais vers des degrés d'alcool «normaux» (on ne s'en plaindra pas). Éponym 2021 n'est donc pas le plus gourmand ni le plus affriolant des morgons de Foillard, mais j'aime bien son profil sobre, qui n'exclut pas la profondeur aromatique. Le côté poivré du gamay l'emporte sur la griotte, la bouche est fine, fraîche, leste et tout en dentelle; un bel accord à table avec de la pintade ou des ris de veau.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/09/16/quatre-bouteilles-pour-le-dernier-week-end-de-lete>

**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>