


Producteur : Jean Foillard

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 60.90 \$

Appellation : Morgon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Jean Foillard

Géologie du sol : Granitique.

Vinification : Naturelle.

Élevage : En fûts, sur lies.

Aspect gustatif : Fraises et framboises sauvages accompagnées d'écorce d'orange et de poivre. D'une belle minéralité.

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 :

Robert Parker, Apr 2022

Foillard's 2020 Morgon Côte du Py bursts with aromas of peonies, orange rind, exotic spices and dark berries. Medium to full-bodied, fleshy and layered, it's deep and concentrated, with a rich core of fruit, tangy acids, powdery tannins and a long, sapid finish. Intensely flavored and incisive, at this early stage the 2020 looks to be one of the finest vintages of this cuvée in recent years.