



Producteur : Alex Foillard

SAQ (CCNP) : 14786198

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 30.25 \$

Appellation : Beaujolais-Villages

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Géologie du sol : Sablo-limoneux

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Macération carbonique en cuve béton sur levures indigènes

Élevage : 7 mois en cuve béton. Mis en bouteille sans collage, non filtré

Aspect visuel : Rouge vif.

Aspect gustatif : Bouche richement fruitée avec dominantes de cerises et de légères notes d'épices.

Aspect olfactif : Fruité et délicat parfum de baies rouges sauvages.

Conservation : À boire dans sa jeunesse.

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 :

Alain Pérocheau, HippoVino!, Apr 2023

les amateurs de vins dits "nature" adorent ce Beaujolais-Villages qui porte un nom célèbre dans la région. Un gamay vinifié sans soufre et en macération carbonique dont le fruit est très pur et explose littéralement en bouche, tout en durant assez longtemps pour justifier le prix de 30\$ pour cette bouteille. Notons que le type de travail associé à ce genre de vins en augmente le prix de revient, d'où leur prix souvent un peu plus

élevé. Très bonne bouteille pour accompagner une planche de charcuteries.

<https://www.hippovino.com/infos/hebdo/comment-refroidir-le-vin-2-avril-2023>

Nadia Fournier et Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2023

Le fils d'Agnès et Jean Foillard baigne dans le gamay depuis toujours. Depuis 2015, il acquiert ses propres vignes, sur lesquelles il applique les principes de l'agriculture biologique. Son 2021 – en exclusivité sur SAQ.com jusqu'au 16 février – provient de vignes de gamay de 70 ans, cultivées dans les sols de calcaire et de sable du lieu-dit Saint-Ennemond, à l'est de Brouilly. Alex Foillard vinifie sans intrants, sinon une infime dose de soufre à la mise en bouteille, et livre un excellent beaujolais-villages à la texture suave et veloutée, bourré des saveurs typées du gamay, entre la griotte et le poivre. Sortez l'assiette de charcuteries du Québec et régalez-vous !

<https://www.journaldemontreal.com/2023/02/10/10-jolis-vins-pour-la-saint-valentin>

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Feb 2023

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, vinifié et élevé en béton pour une durée de 4-5 mois. On snob souvent les vins d'appellation village, mais Alex fait de la magie avec ces vignes de 70 ans.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=b98c8f6b8c>

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2023

Le fils d'Agnès et Jean Foillard baigne dans le gamay depuis toujours. Depuis 2015, il acquiert ses propres vignes, sur lesquelles il applique les principes de l'agriculture biologique. Son 2021 provient de vignes de gamay de 70 ans, cultivées dans les sols de calcaire et de sable du lieu-dit Saint-Ennemond, à l'est de Brouilly. Alex Foillard vinifie sans intrants, sinon une infime dose de soufre à la mise en bouteille et livre un excellent beaujolais-villages à la texture suave et veloutée, bourré des saveurs typées du gamay, entre la griotte et le poivre. Sortez l'assiette de charcuteries du Québec et régalez-vous!

<https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=07154677eb>

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

Alex Foillard, fils de Jean et de Agnès, 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. Les vins sont toujours dans l'équilibre, dans le fruit et le plaisir. Ce vin a été vinifié en macération carbonique, vinifié et élevé en béton pour une durée de 4-5 mois. On snob souvent les vins d'appellation village, mais Alex fait de la magie avec ces vignes de 70 ans.

Rouge.

Beaujolais Villages d'Alex Foillard (29,55\$)



BEAUJOLAIS-VILLAGES

2022 · Rouge · France / Beaujolais

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d78b3a848a>