BEAUJOLAIS-VILLAGES

2022 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Alex Foillard
Couleur : Rouge

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 :

Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024

Le fils d'Agnès et Jean Foillard baigne dans le gamay depuis toujours. Il vole aujourd'hui de ses propres ailes. Sa cuvée village 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. Vinifié sans intrants et une petite dose de soufre à la mise en bouteille, le 2022 est une petite bombe de fruit au nez comme en bouche av. ses flaveurs de griotte, cerise, fraise, sauge. Suave, léger et énergique, c'est le parfait vin d'été. Servir assez frais. Si vous aimez le genre, ne manquez pas sa cuvée Côte de Brouilly 2021 ([...] Code SAQ 14786171), dans un style similaire, mais avec plus de complexité et de longueur
https://www.journaldemontreal.com/2024/07/06/les-grosses-quilles-du-samedi

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2024

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=6d1cbdb3b5

François Bisson, Frank Boit Quoi, Jun 2024

Un joli beaujo en arrivage cette semaine pour les amateurs de vins naturels. La pomme ne tombe pas loin de l'arbre quand vient le temps de la famille Foillard. Après avoir étudié en France, en Australie ainsi qu'au Japon, il suit les traces de son père Jean avec la même philosophie low-intervention. On prend quelques minutes pour le rafraichir un peu et profiter au max du fruit croquant de cette cuvée.

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=32e57dbca2

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

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