MORGON CLASSIQUE

2022 · 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 :

Patrick Désy, Journal de Montréal, Aug 2024

La famille Foillard fait partie de l'élite du Beaujolais. Du vin générique aux grandes cuvées parcellaires, tout est simplement excellent. Après un millésime 2021 plus difficile (mais avec des vins d'une impressionnante qualité), nous sommes de retour sur des bases plus classiques. Un profil naturel

parfaitement maîtrisé qui «morgonne» à fond avec des parfums affriolants de cerises, d'eucalyptus, de réglisse et de pierre mouillée. En bouche, on devine un fruité dodu, une acidité énergique, des tanins coulants et une longueur aromatique du plus bel effet. Indice de picolabilité élevé. Servir assez frais à l'apéro, seul ou avec une planche de charcuteries. Bonheur assuré.
[⊠⊠⊠1⁄2$$$}

https://www.journaldemontreal.com/2024/08/30/les-grosses-quilles-du-samedi-de-la-fete-du-travail

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Aug 2024

Vous n'êtes pas encore RÉELLEMENT tombée dans la marmite beaujolaise ? Chose faite avec cet «envoûtement» de gamay du grand Jean Foillard dont l'apparente simplicité d'exécution cache une toute autre maîtrise, de confection celle-là. Un véritable souffle fruité qui naît de la grappe mûre pour être ensuite capter puis infuser avec tout autant d'instinct que de doigté par un homme qui saisit l'essence des millésimes comme d'autres cumulent les rencontres amoureuses. Avec le vin s'entend! D'un naturel encore une fois désarmant, vin de confidence élaboré pour les amitiés sincères et partagées, que ce soit pour remonter le moral ou pour simplement installer la beauté, même furtive. Si j'aime Foillard, que ce soit le père ou le fils ? Ce sont tout simplement des bienfaiteurs pour l'humanité !
[10) ****]

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

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Aug 2023

Morgon Ô Morgon. Tu me fais chanter !
2 mots : Jean. Foillard.
Ceux qui comme moi ont trippé sur la cuvée Corcelette seront ravis de redécouvrir l'icône derrière l'homme. La cuvée Morgon est la principale du domaine. Un grand vin de Beaujolais. À boire avec vos meilleurs amis... ou seul si vous n'aimez pas partager!

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=993271a5d8

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2021

La pédale douce est mise ici sur les sulfites alors que le gamay, sain et bien mûr, relève la tête avec une vision claire d'un fruité parfaitement révélateur de son terroir. Il devient une «brise» de vin, insufflant, tel un souffle profond, une dimension fine et dynamique de cette même dimension terroir, sans concentrer, le plus naturellement possible.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/640509/billet-vins-hausse-des-prix-a-venir