MORGON CUVÉE CORCELETTE

2022 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Jean Foillard
SAQ (CCNP) : 12201643
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 54.50 $

Appellation : Morgon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Jean Foillard
Géologie du sol : Sables granitiques et schisteux
Superficie : 3 ha
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : 80 ans et plus

Vinification : Récolte tardive faite à la main, vinification naturelle en grappes entières, levures indigènes, macération de 2 à 3 semaines
Élevage : En fûts de chêne pendant 6 à 9 mois

Aspect gustatif : Juteux, aromatique, fruits noirs ou bleus, vif et frais.

Accord vin et mets : Viandes blanches

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 Montreal, Oct 2024

Par la finesse de ses parfums, sa texture suave et délicate, son amplitude et son intensité, son immédiate accessibilité et sa contagieuse buvabilité, la cuvée Corcelette est probablement le vin que je préfère chez ce grand producteur du Beaujolais. Et le 2022 n'y fait pas exception. Construit sur une matière riche et une acidité énergique, il offre des tonalités de cerise, de fraise sauvage, d'épices asiatiques et de pierre mouillée. Longue finale vaporeuse laissant place à un fruité frais et juteux, si bien qu'on est bluffé des 14% d'alcool affichés sur l'étiquette. Dégusté sur trois jours, le vin s'est complexifié et confirme son potentiel de garde (5-7 ans). Superbe.

https://www.journaldemontreal.com/2024/10/05/les-grosses-quilles-du-samedi

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

Les prix s'envolent mais la qualité elle, touche au divin. Les inconditionnels de la maison dont je suis y reconnaitront le style épuré dans un gamay qui trouve, à l'intérieur du parcellaire Corcelette, un charme. Un rouge qui apparaîtra léger mais dont la sève infusée pénètre en vous comme un vers d'oreille le ferait sur le plan musical, flirtant avec votre sensibilité, bouleversant l'idée que vous vous faite du gamay qui atteint ici un sommet de raffinement, de crédibilité. On en boirait ! Alors buvons-en ! En regardant Dodin Bouffant.

Nadia Fournier, Journal de Montreal, Sep 2024

Acteur de premier plan de l'appellation Morgon et du mouvement nature, Jean Foillard fait partie de la «bande des quatre» qui, inspirée par les travaux de Jules Chauvet, a commencé à vinifier sans soufre dès le début des années 1980. Son fils Alex travaille à ses côtés depuis une dizaine d'années. Les Foillard possèdent 5 hectares de vignes de 80 ans sur le terroir de Corcelette, voisin de Chiroubles, connu pour donner des vins souples et accessibles en jeunesse. Le 2022 embaume le cassis et les fruits noirs, mais aussi la violette, la pivoine et les épices douces. La texture est marquée par un millésime de concentration, un peu plus dense et charnue que d'habitude, mais on y reconnaît bien Corcelette. Le prix fait sourciller, mais la qualité est au rendez-vous.

https://www.journaldemontreal.com/2024/09/21/soif-de-gamay

Jean Aubry, Le Devoir, Sep 2023

Il vous arrive d'avoir un «moment gamay», ce moment de pause où vous vous abandonnez au fruité pour qu'il s'empare de vous? Les Foillard nous en livrent ici une version dont l'intégrité naturelle et le fruité jubilatoire vous agrippent et vous happent, en toute sincérité. Le gamay y est hautement tactile, léger de ton, mais subtil et riche de caractère. Et très digeste avec ça!

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2023-09-23/vins-semaine-du-23-septembre-2023

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2023

Avec le Fleurie, c'est probablement ma cuvée préférée chez Foillard. Le côté floral et pot-pourri me fait souvent penser aux grands vins de Vosne-Romanée, en Bourgogne. Cette cuvée parcellaire provient d'un

plateau de sable d'environ 9 hectares jouxtant le climat Les Charmes et situé entre Chiroubles et Fleurie. Issu d'un millésime compliqué, le vin retrouve sa structure d'antan avec un corps léger, une matière juteuse, des tanins délicats et une longue allonge à la fois fruitée et minérale. Un petit trait vert en finale apporte une belle amertume à l'ensemble et ajoute de l'élégance au caractère déjà bien défini du vin.

https://www.journaldemontreal.com/2023/09/01/le-plan-du-long-week-end

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2023

Les dernières fois que j'ai écrit sur Foillard (tu te répètes Sulfite!), je vous disais que j'affectionnais particulièrement ses vins depuis que j'ai lu le texte de ma grande amie Emily Campeau qui explique comment le vin est venu à elle. Bien évidemment, ce n'est pas le fameux Côte de Py dont il est question ici, mais bien d'une cuvée parcellaire de Morgon. Du grand gamay de profondeur, sur un millésime plutôt frais, rare dans les dernières années. Son acidité devrait avantager sa garde.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=402861e212

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

Rouge. Les dernières fois que j'ai écrit sur Foillard (tu te répètes Sulfite!), je vous disais que j'affectionnais particulièrement ses vins depuis que j'ai lu le texte de ma grande amie Emily Campeau qui explique comment le vin est venu à elle. Bien évidemment, ce n'est pas le fameux Côte de Py dont il est question ici, mais bien d'une cuvée parcellaire de Morgon. Du grand gamay de profondeur, sur un millésime solaire.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=24b0a1b654

Claude Lalonde, Vinformateur.com, May 2022

(...)
Macération carbonique à basse température sur des vendanges entières durant 3 à 4 semaines, sans ajout de SO2.
Notes de dégustation
Un vin d'une profondeur, d'une densité et d'une complexité irréprochables. Il se distingue au nez sur une concentration des arômes avec de belles notes florales, de cerises, de griottes bien mûres ainsi qu'une trame de framboises.
En bouche on retrouve une tension ainsi que des flaveurs de fruits d'une profondeur exquise. La structure est assurée par des tannins souples, amples et équilibrés ainsi que par une acidité surprenante et une sensation de minéralité. Quelle superbe amplitude aromatique qui se prolonge en une longueur plus qu'appréciable. Un véritable coup de cœur!
Agence Sélection Rezin

https://vinformateur.com/evenements-salons/un-monde-a-decouvrir-le-beaujolais/

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2021

Nous sommes dans les mêmes eaux que le vin précédent (NDLR Jean Foillard Morgon 2019), mais avec plus d'encadrement, de profondeur, de densité fine des tanins qui prolongent ici une longue, une exquise finale. L'ambiance se rapproche d'un Vosne-Romanée ou d'un Chambolle-Musigny par cette capacité de porter loin des flaveurs qui jamais ne concentrent, mais ouvrent plutôt sur des horizons.

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

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2021

Avant de présenter ce flacon à un aréopage d'amateurs de vin, je leur demandais quelle opinion ils avaient du beaujolais, tout en me doutant bien sûr de la réponse. «Ouache! Pas pour moi, le beaujolais, encore moins le nouveau!» Je m'en doutais, mais quand même. L'injustice sera-t-elle réparée un jour? N'attendons pas ce jour et buvons, car ce vin nature de chez Foillard porte et emporte! Cette admirable parcelle dont nous avons ici même causé va droit au fruit, comme d'autres au coeur, avec cette ambition fruitée, florale et épicée qui ouvre le palais sans jamais vouloir le fermer tout à fait. L'assise tanique est perceptible, calfeutrée sous une sève riche, bien mûre, mais aussi fraîche et d'une expression très pure. C'est si bon que c'est à se demander qui a inventé le mot «préjugé»...

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/621561/billet-vins-la-verite-est-dans-le-verre