



Producteur : Jean Foillard

SAQ (CCNP) : 12454958

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 29.80 \$

Appellation : Beaujolais

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Jean et Agnès Foillard

Géologie du sol : Sables granitiques, argiles et calcaires

Superficie : 7 ha

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 20 à 55 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

Aspect visuel : Robe foncée.

Aspect gustatif : D'une douceur et une pureté exquises, accompagnées de tanins denses et puissants qui confèrent une texture veloutée exceptionnelle. Sa finale longue et élégante prolonge le plaisir gustatif. D'une densité et d'une finesse surprenante.

Aspect olfactif : Bouquet floral, de petits fruits rouges écrasés et de notes de sous-bois.

Conservation : Prêt à boire ou à conserver 2 à 3 ans

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 Lapiere 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, levage, 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 :

Nadia Fournier, Journal de Montreal, Sep 2024

Les vins des Foillard brillent par leur pureté et leur équilibre, invariablement du millésime. Leur beaujolais est plus gourmand que jamais en 2022, issu d'un été ultra chaud et aride, mais conserve toute sa «buvabilité». Son éventail de nuances florales et fruitées se déploie en bouche sur des tanins ronds, dodus et très légèrement granuleux en finale, accentuant la sensation de fraîcheur. Quatre étoiles pour un excellent beaujolais «tout court».

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

Vincent Sulfites, Qu'est-ce qu'on boit?, Aug 2024

[Beaujolais 2022 de Jean Foillard (29,80\$)]

Rouge. Foillard, membre de la fameuse bande des 4 dans le Beaujolais nature (Thévenet, Foillard, Breton et Lapierre), fait des vins marquants, surtout sur ses grandes cuvées. Cuvée d'entrée de gamme. Macération carbonique à basse température pendant 3 à 4 semaines sans ajout de sulfites. Il fait un élevage en cuve pendant 4 à 5 mois par la suite.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=27cc1b9bb5>

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

On dit qu'il est un «disciple» de Marcel Lapierre, on devrait surtout retenir de Jean Foillard qu'il a su développer sa propre patte avec des vins au caractère affirmé qui se jouent des millésimes. C'est le cas avec ce 2021, année difficile ayant donné des vins souvent verts et maigres. On décèle certes un petit trait vert dans ce «beaujo tout court», mais le tout montre une matière lisse, un fruité juste, une acidité énergique, et un équilibre impressionnant. C'est léger, bien sec avec des saveurs agréables de cerise et de framboise sauvage qui se logent en finale. Le plan parfait pour prolonger l'été lorsqu'on le sert assez frais (45-60 minutes au frigo).

<https://www.journaldemontreal.com/2023/08/26/le-vin-du-samedi>

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

Foillard, membre de la fameuse bande des 4 dans le Beaujolais nature (Thévenet, Foillard, Breton et Lapierre), fait des vins marquants, surtout sur ses grandes cuvées. Cuvée d'entrée de gamme. Macération carbonique à basse température pendant 3 à 4 semaines sans ajout de sulfites. Il fait un élevage en cuve pendant 4 à 5 mois par la suite.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=1aa57fcc57>