COLLECTION RÉZIN - BEAUJOLAIS

2024 · Rouge · France / Beaujolais

Producteur : Jean Foillard
SAQ (CCNP) : 12454958
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 33.25 $

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
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 S02
Élevage : En fûts neutre, mis en bouteille non filtré

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 :

Vincent Sulfite , Qu'est-ce qu'on boit ?, Jul 2026

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://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-30-juillet-publique/

Véronique Rivest, Les vins de la semaine, Oct 2024

Il y avait longtemps que je n'avais pas recommandé un vin de Jean Foillard. C'est pourtant un de mes vignerons préférés du Beaujolais. Un peu cher pour un simple beaujolais ? Pas du tout ! Il a tout le charme fruité auquel on s'attend, mais avec la profondeur, la complexité et la texture veloutée d'une matière mûre qui sont la signature des Foillard. Des arômes de fruits sucrés, cerise, framboise, mûre, se mêlent à des notes d'herbes, de terre noire et de sous-bois. Une matière riche, fruitée, savoureuse enrobe le palais, portée par une acidité tonique, et de légers tanins apportent de la mâche et du relief. Pas simple pour deux sous, délicieux et très harmonieux, il est gourmand et sérieux à la fois. À servir rafraîchi avec un pâté en croûte, du jambon persillé, un rôti de porc au chou rouge.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-10-19/les-vins-de-la-semaine.php

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