MORGON CUVÉE CORCELETTE

2024 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Jean Foillard
SAQ (CCNP) : 12201643
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 60.75 $

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
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 : cerise, framboise, notes minérales, pivoine

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 :

Nadia Fournier , Journal de Montréal : Plaisirs liquides du week-end, Oct 2026

Figures majeures de l'appellation Morgon – et du mouvement du vin nature –, les Foillard possèdent cinq hectares sur le lieu-dit Corcelette. Cette parcelle voisine de Chiroubles a la réputation de donner des vins accessibles en jeunesse, plus souples que charnus. C'est précisément ce qu'offre le Corcelette 2024 de la famille Foillard : affriolant à souhait, il vous accroche un sourire dès le premier nez. La bouche suit : gouleyante, soyeuse et légère, sans toutefois manquer de longueur ni de profondeur. Et quelle élégance ! Le prix est en hausse constante depuis son arrivée sur le marché il y a une dizaine d'années, mais la qualité est toujours au rendez-vous.

https://www.journaldemontreal.com/2026/09/19/plaisirs-liquides-du-week-end

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands , Aug 2026

Le canon
Les crus du beaujolais atteignent désormais les prix d'un bon bourgogne régional. Pas de honte à y avoir ici : nous sommes au niveau d'un 1er cru ! C'est du Foillard après tout. Sans doute moins fourni que les 2022 et 2025 mais l'étoffe y est, large et souveraine, pénétrante et apaisante, avec cette insistance fruitée qui ne tarie guère et maintient le palais longuement. On a de plus cette impression d'être combler, de tous côtés. Une espèce de réconfort en ces temps incertains. (5+) ***1/2 ©

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-0ec?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

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