MORGON CLASSIQUE

2024 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Jean Foillard
SAQ (CCNP) : 11964788
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 41.00 $

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 S02
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 :

Jean Aubry, Grapillés et autres gourmands de la semaine !, Oct 2026

Le nez, que dis-je, le cap, le pic pour ne pas dire la péninsule du norvégien Nikolai Haram Svorte, de la française Pascaline Lepeltier et du japonais Wataru Iwata était mis à rude épreuve lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde 2026 qui avait lieu tout récemment à Lisbonne. Que de flair mais aussi que de sacrifices et d'années d'efforts pour en arriver là ! Classés respectivement 1er, 2e et 3e au titre tant convoité, rien, pas même l'intelligence dite artificielle (I.A.) retranchée dans le confort douillet de ses pharaonesques centres de données, n'auraient pu même approcher le degré de cohésion, d'émotions et de perceptions dégagées par ces athlètes de la haute gustation qui n'étaient certes pas là pour se faire mener par le bout du nez. Tout cela avait lieu alors que moi, paresseusement, un verre du Morgon 2024 de Jean Foillard (41 $ - 11964788) sous le nez accompagné du tout récent livre intitulé Le Palais (Gallimard) de l'auteur français François-Henri Désérable, je dissertais sur les vertus du cerveau humain en regard de cette foutue I.A. qui semble vouloir à terme lui gruger pour ne pas dire lui atrophier le ciboulot. Si ce fameux cru du Beaujolais m'avait en tout cas nettement mieux lubrifié le coco que n'importe quelle diabolique machine à pitons, le roman de Désérable lui, m'invitait à développer quelques pistes de réflexion. Jusqu'à quel point par exemple le protagoniste Arun Kumar, considéré comme doté d'un palais absolu, aurait-il pu rivaliser avec l'implacable plateforme robotisée sans y laisser quelques neurones sensoriels ? Une question qui m'invite à poser cette autre question : Et ce livre, au fait, a-t-il été lui-même rédiger sous l'œil condescendant de l'I.A. ? Rassurez-vous, je ne suis ni parano ni pisse-vinaigre, cela ferait tourner le Morgon de Foillard !

https://jeanaubry.substack.com/p/dans-la-serie-lecture-offrir-la-vie?utm_source=email&redirect=app-store-no-desktop&inbox=true&utm_campaign=email-read-in-app&triedRedirect=true

Patrick Désy , Journal de Montréal : Les grosses quilles du samedi - Action de grâce ! , Oct 2026

Jean Foillard fait partie de la célèbre « bande des quatre » du Morgon, avec Marcel Lapierre, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton. Ces disciples de Jules Chauvet ont redonné ses lettres de noblesse au gamay dans les années 1980 à coups de vendanges entières, de levures indigènes et de soufre au compte-gouttes, bien avant que le mot « nature » devienne un argument de vente. Le 2024, issu d'un millésime frais et capricieux, mise sur l'élégance plutôt que la puissance. Nez de griotte, de framboise écrasée et de pivoine, avec une pointe de poivre et ce petit côté minéral, presque ferreux, typique de Morgon. Bouche juteuse, tendue, aux tanins de velours. Plus aérien que les derniers millésimes solaires, mais d'une redoutable buvabilité. Servez autour de 14 °C, après un passage en carafe d'une trentaine de minutes. Avec évidement le plateau de charcuteries, mais ça pourrait aussi être une purée de céleri-rave/choux de Bruxelles rôtis au bacon ou, encore, une courge butternut rôtie farcie de lentilles, de champignons et de sauge.

https://www.journaldemontreal.com/2026/10/10/les-grosses-quilles-du-samedi--action-de-grace

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ? , Sep 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. Ses morgons viennent du terroir de la Côte de Py, l'un des plus prestigieux de la région. 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. Quentin L. l'a trouvé acide et piquant, peut-être a-t-il échappé une Miss Vickie's Dill pickle épicée dans son verre !!!!

https://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-17-septembre-publique/

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