FLEURIE

2024 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Jean Foillard
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 74.50 $

Appellation : Fleurie
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Jean Foillard
Géologie du sol : Grès rose
Superficie : 1 ha
Âge moyen des vignes : 20 à 70 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 : Parfait à l'apéritif, il saurait aussi accompagner une volaille avec aubergines grillées.

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.