

**Producteur :** Jean Foillard**Couleur :** Rouge**Unité :** 3**Format :** 750ml**Prix :** 144.00 \$**Appellation :** Morgon**Type de produit :** Vins**Pays :** France**Région viticole :** Beaujolais**Nom du propriétaire :** Jean Foillard**Géologie du sol :** Schiste, Granit**Superficie :** 8.6 ha**Âge moyen des vignes :** Il s'agit des plus vieilles vignes de la parcelle de Côte de Py appartenant à Jean Foillard (100 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

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.