# BEAUJOLAIS-VILLAGES

**2025 · Rouge · France / Beaujolais**




**Producteur :** Alex Foillard
**SAQ (CCNP) :** 14786198
**Couleur :** Rouge
**Format :** 750ml
**Prix :** 34.00 $

**Appellation :** Beaujolais-Villages
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Beaujolais
**Géologie du sol :** Sablo-limoneux
**Âge moyen des vignes :** 70 ans

**Vinification :** Vendanges manuelles. Macération carbonique en cuve béton sur levures indigènes
**Élevage :** 7 mois en cuve béton. Mis en bouteille sans collage, non filtré

**Accord vin et mets :** Sur un repas sans chichi, voire à l'apéro sur une planche de fromages et de charcuteries.
**Conservation :** Jusqu'à 3 ans

## Le domaine :

Fils de Jean et Agnès Foillard, Alex a commencé à travailler au domaine de Morgon en 2015. En parallèle, il a créé son propre domaine en débutant avec de l'achat de vignes à Brouilly. Auparavant, il a étudié et développé ses compétences en vinification à Montpellier, Beaune, en Australie ainsi qu'au Japon. Digne fils de son père, artisan et vigneron révolutionnaire du Beaujolais, Alex suit la même philosophie : beaucoup de travail à la vigne et un minimum d'intervention en cave afin que le produit final révèle toutes les nuances et l'identité du terroir.

## Revue de presse :

**Patrick Désy, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jul 2024**

Le fils d'Agnès et Jean Foillard baigne dans le gamay depuis toujours. Il vole aujourd'hui de ses propres ailes. Sa cuvée village provient de vignes de gamay de 70 ans cultivées dans les sols de calcaire et de sable du lieu-dit Saint-Ennemond, à l'est de Brouilly. Vinifié sans intrants et une petite dose de soufre à la mise en bouteille, le 2022 est une petite bombe de fruit au nez comme en bouche av. ses flaveurs de griotte, cerise, fraise, sauge. Suave, léger et énergique, c'est le parfait vin d'été. Servir assez frais. Si vous aimez le genre, ne manquez pas sa cuvée Côte de Brouilly 2021 ([...] Code SAQ 14786171), dans un style similaire, mais avec plus de complexité et de longueur

*https://www.journaldemontreal.com/2024/07/06/les-grosses-quilles-du-samedi*

**François Bisson, Frank Boit Quoi, Jun 2024**

Un joli beaujo en arrivage cette semaine pour les amateurs de vins naturels. La pomme ne tombe pas loin de l'arbre quand vient le temps de la famille Foillard. Après avoir étudié en France, en Australie ainsi qu'au Japon, il suit les traces de son père Jean avec la même philosophie low-intervention. On prend quelques minutes pour le rafraichir un peu et profiter au max du fruit croquant de cette cuvée.

*https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=32e57dbca2*

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jun 2024**

Alex Foillard est une de mes plus belles récentes découvertes dans le Beaujolais. Ses vins débordent de fruit et de gourmandise. Alex Foillard, c'est le fils de Jean et de Agnès. Il a commencé à travailler sur les vignes familiales à Morgon à partir de 2015 avant de créer son propre domaine avec l'achat de parcelles à Brouilly. Avoir Foillard comme nom de famille, dans le Beaujolais, vient avec une certaine pression. Cela dit, à goûter ses premiers vins, le jeune homme sait clairement composer avec les attentes accrochées à son nom de famille. Ce vin a été vinifié en macération carbonique, vinifié et élevé en béton pour une durée de 4-5 mois. On snob souvent les vins d'appellation village, mais Alex fait de la magie avec ces vignes de 70 ans.

*https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=6d1cbdb3b5*