BROUILLY

2023 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Alex Foillard
SAQ (CCNP) : 14786180
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 48.75 $

Appellation : Brouilly
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Alex Foillard
Géologie du sol : Granit
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : + de 70 ans

Vinification : Macération carbonique traditionnelle en cuve béton sur levures indigènes
Élevage : 10 mois, 2/3 fût de chêne 1/3 cuve béton

Accord vin et mets : Assiette de charcuteries fines ou grillades de volailles, un très bel

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 :

Natalie Richard, Art de Vivre, Sep 2024

La quintessence du Brouilly! Vous devinez que j'ai eu un immense coup de coeur pour cette cuvée d'Alex Foillard! Gourmand, juteux, avec une pureté du fruit d'une impressionnante précision. Un gamay d'une concentration de violette, de cerise fraîche et macérée, qui laisse un effet de velours dans une finale qui perdure vers la fraise et une douceur de poivre rose. Alex Foillard a commencé à travailler au vignoble de ses parents à Morgon en 2015, tout en créant parallèlement, son propre domaine à Brouilly. Digne fils de son père Jean Foillard, 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 de produire des vins qui révèlent toutes les nuances et l'identité du terroir.
https://natalierichard.com/trio-de-reve/

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Aug 2024

[..] à la fois mûr et expressif, avec ce goût impertinent de cerise qui aurait terminé son parcours dans une abaisse de pâte brisée dont seule ma compagne Lesley a le secret. Un brouilly relativement contracté, appuyé de tanins encore fermes, d'une droiture exemplaire. C'est maîtrisé et long en bouche. Le carafer deux bonnes heures avant de le servir un rien rafraîchi sur... une tarte aux cerises oui, mais peu sucrée.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-c95

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2023

C'est cher, oui, mais c'est plus que du bonbon! Rassurez-vous: vous ne payez pas un sequin pour ces levures aromatiques au goût de bonbon à la cerise qui inondaient le marché à une époque pas si lointaine. C'est que le fiston Foillard préfère les vrais fruits, les vrais fruits frais nés d'une vendange agrobiologique saine et mûre, aux tanins souples et bien vivants, assurés d'une mâche longue et serrante en finale, bref, du «bonjolais» qui s'assume avec toute la dignité de son terroir. (5 +)

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/778589/billet-vins-de-mots-de-robotique-et-de-parfums

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Nov 2022

"Un tit peu trop de corps pour un Gamay", nous dit Amina du haut de ses deux étoiles. C'est bête, 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, fermentation spontanée avec les levures indigènes en cuves béton suivi d'un élevage de 12 à 18 mois en vieux fûts

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d135a13d2a