CÔTES DE BROUILLY

2023 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Alex Foillard
SAQ (CCNP) : 14786171
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 48.50 $

Appellation : Côte de Brouilly
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Alex Foillard
Géologie du sol : Sables schistes et granit
Superficie : 1 hectare
Encépagement : Gamay (100%)
Âge moyen des vignes : 30 à 50 ans

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

Accord vin et mets : Pintade grillée, sauté de champignons sauvages.

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 :

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2024

La signature s'inscrit dans celle du paternel Jean, comme si la génétique humaine prolongeait celle du terroir dont la famille possède une expertise, mais surtout un regard fort aiguisé. Voilà un rouge naturel qui ne se pète pas les bretelles. Il est, par son intégrité aromatique qui allie floral et minéral et sa bouche toute en texture, ronde et tendrement «matelassée», comme si l'on posait la tête sur un oreiller déjà rempli de rêves avant la sieste. Alex compte assurément parmi les pointures fines de l'appellation bien que l'homme soit encore tout jeune. Attendez la suite!

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/815543/grappiller-pendant-il-reste

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2021

Pardonnez le jeu de mots, mais on pourrait dire que le gamay coule dans les veines des Foillard. Dans la foulée de son désormais célèbre père Jean, le jeune Alex Foillard propose des vins étonnants!
Après avoir bossé sur le domaine avec ses parents, des études vitivinicoles et des stages un peu partout dans le monde, Alex Foillard fait l'acquisition de ses premières vignes à l'âge de… 24 ans! Pas grand-chose, à peine un hectare sur Brouilly et un autre sur Côte-de-Brouilly, mais c'est assez pour se lancer et proposer une version bien à lui du beaujolais.
Le vignoble n'est pas encore certifié bio, mais Alex travaille dans ce sens depuis le début. Les raisins proviennent d'une parcelle orientée nord dite «Chavanne». Beaucoup de travail à la vigne et peu d'interventions en cave. Il utilise des levures naturelles, des vinifications et un élevage en cuve béton, aucune filtration, et ajoute une dose minime de soufre à la mise en bouteille afin de stabiliser le tout. Il en résulte un vin naturel bien fait! Nez envoûtant de tarte aux cerises, de guimauve, de violette et de graphite. Très léger perlant en attaque qui apporte de la vivacité et qui se dissipera après une quinzaine de minutes. La bouche affiche un fruité de bonne concentration avec une texture soyeuse, le tout étant relevé par une acidité énergique. Indice de picolabilité élevé. Parfait pour accompagner un plateau de charcuteries.

https://www.journaldemontreal.com/2021/10/02/foillard-le-meilleur-du-beaujolais-de-pere-en-fils

Équipe SAQ, SAQ.com, Aug 2021

Amateurs de vins naturels, qui ne connaît pas les Foillard dans le Beaujolais? La pomme n'est pas tombée loin de l'arbre alors qu'Alex, fils de Jean et Agnès, a démarré son propre projet en 2015. Après avoir étudié et développé ses compétences en France, en Australie et au Japon, il suit les traces de son père avec la même philosophie. Beaucoup de travail et d'attention au vignoble, mais le moins d'interventions possible en cave. L'aura des Foillard est là pour briller encore longtemps, à en juger par la qualité de ce cru! Magnifique avec une côtelette de porc à la moutarde et aux fines herbes.

https://www.saq.com/fr/contenu/inspiration/partager/vins-nature-suggestions-experts?utm_content=6250-mevp-vinsnaturesjd-fr&utm_source=courriel_inspire&utm_medium=email&utm_campaign=adhoc_2021-08-31