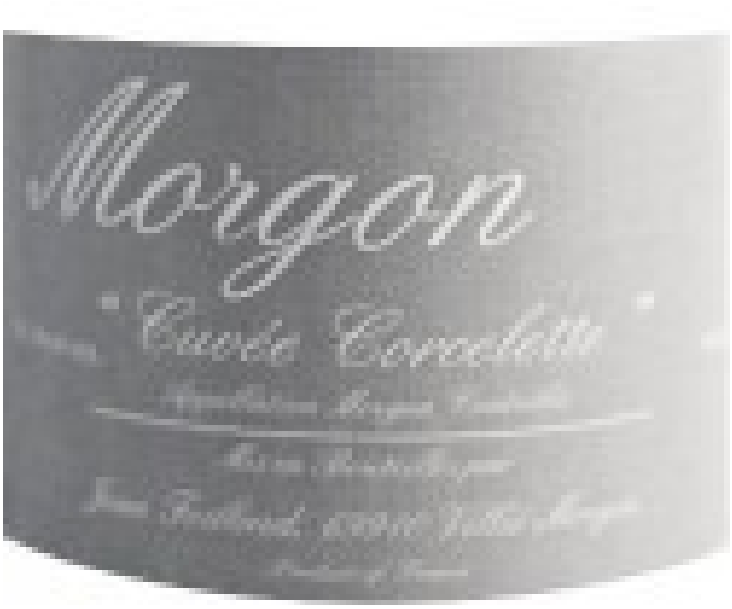
Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2014



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean FOILLARD
Millésime: 2014
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Corcelette
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 14/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN FOILLARD

Commentaires sur ce

Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14/20, fourchette d'apogée : 2016-2020.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur, 16/20. *Une belle robe rubis avec un fruit scintillant. Le nez se montre sur des arômes floraux et de baies rouges.La bouche est un peu extraite et le vin nous semble infusé, tellement la texture est délicate. Une matière juste pour ce terroir. Il semble prêt à boire dès sa prime jeunesse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, Aout 2016) : *The 2014 Morgon Cuvee Corcelette*

has a wonderful bouquet with wild strawberry and raspberry scents married with cold, flint-like notes tucked in underneath. Wonderful definition here. The palate is fresh and vibrant with crisp tannin, very pure and harmonious, a touch of spice infusing the dark berry fruit towards the minerally finish. So much energy is wrapped up into this Morgon, a Beaujolais that should easily give a decade's worth of drinking pleasure. ***Drink 2018-2032.***

Fiche technique de ce **Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2014,** rédigée par le domaine :

Jean **Foillard** a vinifié son premier millésime en 1981 avec son père et s'établit en 1985. Depuis cette date son but s'est axé sur le travail de la vigne pour le plus grand respect du terroir et sur une vinification traditionnelle beaujolaise (macération carbonique) dans sa plus simple élaboration. Seul le raisin s'exprime.

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Sol : Le cru **Morgon** se divise en 6 climats orientés sud, sud-est, sur 1100 hectares : Grand Cras, Les charmes, **Côte du Py**, **Corcelette**, Les Micouds, et Douby. Les sols qui constituent le cru Morgon sont formés par la désagrégation de roches cristallines friables, riches en oxyde de fer et traversés de veines de manganèse, de schiste et de roche éruptive très ancienne appelée "la roche pourrie".

Climat Cote du Py : schistes granitiques en décomposition et manganèse, zone située au sud de l'appellation.

Climat **Corcelette** : sol de gré sablonneux, cette zone d'appellation se situe dans la partie nord du cru.

Elevage : en foudre de 30 HL, pas de SO2 et sur une période de 6 à 9 mois.

Mise en bouteille : pas de filtration, suivant les millésimes cette cuvée peut être légèrement sulfitée au soutirage.

Dégustation : l*e Morgon est caractérisé par ses arômes de fruits rouges*. Le **Corcelette** offre des notes florales, sur la violette.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l’ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu’il est bien à fond dans le bouchon, tirez d’un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d’un limonadier), bref, « à l’ancienne ». C’est ma meilleure façon d’éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un très beau climat de Morgon isolé dans une cuvée croquante et fruitée dès le début, qui gagne toutefois souvent à vieillir quelques années.