

Domaine Jean Foillard Fleurie rouge 2019



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2019

Appellation: Fleurie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Ce Fleurie signé Foillard est sans doute le meilleur du millésime dans cette appellation, plus accessible dans sa jeunesse que sa voisine Morgon. Sorti des caves du domaine en mars 2021, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Jean Foillard Fleurie rouge 2019

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 92/100. In 2018, the Foillard family purchased a three-hectare parcel in lieu-dit Champagne, adjacent to Jean-Louis Dutraive's holdings, so that's the source of the 2019 Fleurie, superseding their previous suppliers of fruit. Exhibiting aromas of cherries, smoky berries, loamy soil, spices and potpourri, it's medium to full-

bodied, velvety and charming, with fine depth at the core, lively acids and a sapid finish. Drink date 2021-2031.

As I wrote last year, it's an open secret that this is one of the region's finest, most consistent addresses, and followers of the estate won't be disappointed by the newly released 2018. Jean and Agnès Foillard's first vintage was in 1981, but it was in 1985 that Jean began to work differently, influenced by his neighbor, the late Marcel Lapierre. Lapierre followed négociant and microbiologist Jules Chauvet in rejecting selected yeasts and manipulative winemaking in favor of minimal effective sulfur dioxide and carbonic maceration at comparatively low temperatures. Today, Foillard remains true to that approach: His Morgon cuvées see some three weeks of maceration in tank before gentle pressing and élevage in used Burgundy barrels. Chaptalization is eschewed. He also gives his wines a little bottle age before release. Despite his identification with the natural wine movement, Foillard has no tolerance for slovenly winemaking practices or flawed wines, and his bottles are typically models of aromatic purity and graceful aging. I regularly purchase these wines for my own cellar and continue to warmly recommend them to readers.

Fiche technique 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.

Sols : Le **Cru Fleurie** se divise en 13 climats orientés sud-est et nord-est sur 850 hectares : Les Roches, les Labourons, Poncie, la Roilette, les Garants, Mongenais, la Chapelle des Bois, les Cotes, le Bon Cru, Champagne, la Madone, Grille Midi, les Roches.

Les sols sont constitués d'arène granitique, une pierre aux tons rosés. On distingue deux zones:

- le haut, où domine la chapelle de la madone avec un sol maigre, acide et aride.
- le bas, au-dessous du village où les terrains sont plus profonds et argileux.

Culture : labours. Nous utilisons des produits autorisés en culture biologique (produits contacts).

Vendanges : manuelles car la vinification beaujolaise (macération carbonique) demande un raisin entier, une maturité et un état sanitaire parfait d'où un tri sévère, faisable uniquement à la main avec une grande vigilance.

Vinification : macération carbonique à froid de 4° à 7°C, sans SO2 et sans levure exogène sur une période de 3 à 4 semaines.

Elevage : en futs de chêne (pas de bois neuf), pas de SO2 et sur une période de 6 à 9 mois.

Mise en bouteille : pas de filtration et légèrement sulfité au soutirage.

Dégustation : Le Fleurie est caractérisé par ses arômes floraux. Quelques notes de rose fanée, d'iris et de fruits comme la pêche, le cassis.

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 !