

# Domaine Jean Foillard Fleurie rouge 2021



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS  
Vigneron(ne): Jean FOILLARD  
Millésime: 2021  
Appellation: Fleurie  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
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. **93/100 RVF.**

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## **Domaine Jean Foillard Fleurie rouge 2021**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100**. Le fleurie se distingue par sa puissance maîtrisée. Les senteurs de fruits grillés et sa gourmandise le rendent typique du cru.

**The Robert Parker's Wine Advocate** (K. Wells, mai 2024), **92/100.** Sourced from the Champ\*agne lieu-dit, the 2021 Fleurie demonstrates all the luscious qualities that a 2021 could have, with velvety notes of red cherries, spiced plums, crushed purple petals and vine smoke. Medium-bodied on the palate, it has precision and balance with its just-ripe fruit and fine-grained tannins intertwined seamlessly with the tension-driven structure, guided by a backbone of tangy acidity. This interplay leads to a prolonged journey toward a flavorful, tangy finish. This is a spot-on wine from the Foillard team. **DRINK DATE 2024-2032.**"

### 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 !