

Domaine Jean Foillard Fleurie rouge 2023



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2023

Appellation: Fleurie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Ce Fleurie signé Foillard est sans doute le meilleur dans cette appellation, plus accessible dans sa jeunesse que sa voisine Morgon. Néanmoins, lors de leur sortie des chais du vigneron en novembre 2025, ces 2023 étaient encore bien fermés et méritaient quelques semaines (mois ?) d'affinage avant dégustation.

Description du produit :

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

Domaine Jean Foillard Fleurie rouge 2023 :

Attention : lors de leur sortie des chais du vigneron en novembre 2025, ces 2023 étaient encore bien fermés et méritaient quelques semaines (mois ?) d'affinage avant dégustation.

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 !