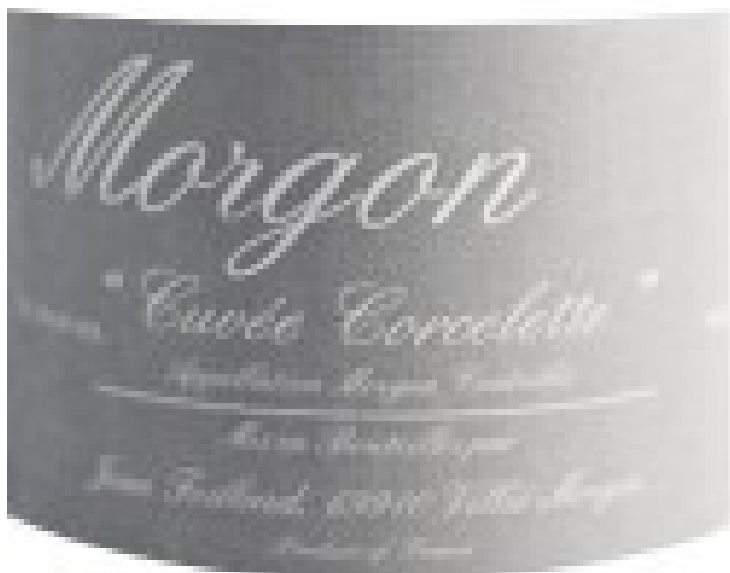


# Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2019 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**85,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2019

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Corcelette

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Jean Foillard Morgon "Corcelette" rouge 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2021) : **93/100**. *The 2019 Morgon Corcelette is perfumed and expressive, bursting with aromas of plums, raspberries, violets, smoke and sweet soil tones. Medium to full-bodied, ample and enveloping, with melting tannins, lively acids and an expansive finish, it's fresh, vibrant and full of charm. Drink date 2021-2033.*

*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.

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

**Élevage :** en foudre de 30 HL, pas de SO<sub>2</sub> 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 :** le *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 :**

---

Un très beau climat de Morgon isolé dans une cuvée croquante et fruitée dès le début, toute en finesse comme toujours sur Corcelette. Elle peut cependant vieillir quelques années sans s'altérer, bien au contraire.