

# Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

**55,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2019

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Côte du Py

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Jean Foillard Morgon Côte du Py 2019 MAGNUM**

**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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021) : **92/100**. *Nez encore fougueux, complexe, avec le balsamique, la violette, et la guigne. Bouche étirée, sapide, acidulée, très pierres bleues. Belle garde.*

---

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2021) : 94+/100. *The most reserved wine in the range is the 2019 Morgon Côte du Py, a terrific effort that unwinds in the glass with notes of sweet berry fruit, peonies, loamy soil and sweet spices. Medium to full-bodied, deep and concentrated, with ultra-fine tannins and lively acids, it's sapid and mouthwatering. Stylistically, this sits somewhere between the richer, riper register of 2018 and 2017 and the fragrant classicism of 2016. As ever, it's one of the most dependably delicious purchases to be made in the region. Drink date 2021-2035.*

*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**

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

**Cépage** : Gamay noir à jus blanc.

**Mise en bouteille** : filtrée et légèrement sulfitée à la mise.

### **Description brève du produit :**

**RVF 92/100. Côte du Py** est une cuvée parcellaire de Jean Foillard, issue d'un des terroirs les plus illustres du Beaujolais. Comme en Bourgogne, c'est un climat bien particulier qui fait la renommée de **Morgon** et qui donne naissance, dans les grandes années comme 2019, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine). Sorti des caves du domaine en mars 2021, directement dans nos chais climatisés.