

# WINE TRASSE

Jean Foillard  
Côte du Py

**Producent:** Domaine Jean Foillard

**Druvsort:** 100 % Gamay

**Vitikultur:** Côte du Py. Den välkända kullen ovanför byn Villié-Morgon där Jean idag har 5 ha vingård med 30–100 åriga stockar. Jordmånen består huvudsakligen av skiffer och granit, men skiljer sig i sammansättning från de kringliggande vingårdarna. Rankorna är planterade som *Gobellet*, mycket tätt, med upp mot 10 000 rankor/hektar. Naturlig odling utan bekämpningsmedel eller bevattnings.

**Vinifikation:** Enbart manuell skörd. Noggrann och försiktig skörd tar hela klasarna till vineriet. Druvorna står kallt i ca 1 dygn innan de försiktigt läggs i stora ekliggare och/eller cement. Där tillsätts CO2 tills jäsningsen kommit igång spontant, och då producerar CO2 vilket ger tryck i tanken. Maceration carbonique pågår sedan i 20–35 dgr och gör att bären jäses inifrån helt utan tillsättning av jäst, enzym eller svavel. Där flyttas färgen från skalen till drusafte som från början är vit. När färgen och macerationen är tillfredställande pressas klasarna, fortfarande hela, försiktigt i en pneumatisk press under 3–4 h. Lagring och stor del av alkoholjäsning sker sedan i 228-liters, och några större fat, i 9–10 månader.

**Övrigt:** Jean Foillard har gjort vin i Morgon sedan 1982. Han var tillsammans med Marcel Lapierre en av de första i Beaujolais med att tillämpa naturlig odling i markerna och vinifiera enligt läran från Jules Chauvet.

