

# WINE TRAVE

Alex Foillard  
Côte de Brouilly

**Producent:** Alex Foillard

**Klassifikation:** Côte de Brouilly

**Druvsort:** 100% Gamay

**Geografi:** Beaujolais

**Vitikultur:** 1 ha planterad med 30–60 år gamla rankor som växer i schist och granit med ett topplager av sandjord.

**Vinifikation:** Manuell skörd. Hela klasar genomgår maceration carbonique. Jäsning sker i betongkärll med ett par pump-overs under de första 3 dagarna. Vinet lagras sedan vidare i betongkärll i ca 6 mån, innan det buteljeras utan klarning, filtrering eller tillsatt svavel.

**Övrigt:Övrigt:** Alex Foillard är av allt att döma, följer sin pappas fotspår. Han har inhämtat all den samlade kunskapen från sin far, som han i sin tur fick med sig från Jules Chauvet och Marcel Lapiere, men Alex har också något mer. Han har en 'modern' utbildning som vinmakare och vinodlare samt erfarenhet från arbete hos bland andra Domaine Prieuré Roch. Men viktigast av allt är en nyfikenhet och ett progressivt tänk som generationer före honom kanske saknat.

Det var viktigt för Alex hitta och forma sin egen väg inom vinvärlden och lyckades köpa några hektar i grannbyn söderut från Villié-Morgon, Brouilly. Genom vänner och kontakter kom han över en del med 'yngre' stockar (25–40 år) i Côte de Brouilly men framförallt en fin liten del i Brouilly med ca 100 år gamla stockar. Båda naturligt odlade sedan flera generationer tillbaka.

Alex 'egna' viner görs på precis samma sätt som han är den som gör 'familjens' viner. Eller 'sin pappas viner', som han själv refererar till dem ibland.

