



Septembre - Octobre 2002 N°87

Savigny- lès-Beaune 99

Quand un Américain se mêle de faire du vin en Bourgogne, cela donne des vins particuliers, mais si généreux que l'on n'y résiste pas. C'est vrai que pour l'élaboration des bourgognes de sa petite maison de négoce, Alex Gambal part à la recherche «du» raisin. Fabrice Laronze, le vinificateur maison, assemble ensuite cette matière première pour en tirer toute la richesse possible. La race de ce savigny est particulière, sa douceur et son fruité sont une gourmandise. Nez de sous-bois, fruits rouges et jolie matière longue sur les fleurs séchées en bouche.

COMMENT LE BOIRE ?

Déjà ouvert, ce 99 se gardera sur 10 ans sans sourciller, vous l'ouvrirez alors sur du gibier. En attendant, préférez un carré d'agneau aux herbes.

