



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

REVUE DE PRESSE

Gault & Millau 2011



Alex Gambal Clos de Vougeot Grand cru, 2008, rouge

18,5
20



Version d'un naturel rare sur cette appellation qui, en général, est bien plus sophistiquée. Un naturel exprimé par un croquant en bouche frais et velouté ; et au nez, par une précision aromatique sans artifice.

Nez : fruité, boisé, épicé

Bouche : Rouge velouté, charnu

Appellation : Clos de Vougeot, Grand cru

Millésime : 2008

Cépages : Pinot noir 100 %

Mode de production : Conventuel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 15 à 17°C

Garde : Plus de 8 ans

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★★
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Vosne-Romanée Vieilles Vignes, 2008, rouge

19
20

€² Bon rapport qualité-prix



Magnifique vin, exprimant un grand naturel ; on croque dans un grain de raisin frais. Le nez est tendre, un rien fumé, de cannelle, de cerise savoureuse. La bouche est élégante et veloutée.

Nez : fruité, boisé, épicé

Bouche : Rouge velouté, charnu

Appellation : Vosne-Romanée

Millésime : 2008


Cépages : Pinot noir 100 %

Mode de production : Conventuel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 15 à 17°C

Garde : Entre 4 et 8 ans 

Accords Mets-vin : Un gibier à plumes ou à poils

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★★★
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Puligny-Montrachet, 2008, blanc

18
20

€² Bon rapport qualité-prix



C'est un voyage dans un verger, avec des cerisiers et des acacias en fleurs. Puis apparaissent l'amande, le pain grillé, la brioche, les épices douces, la vanille ; sur une bouche ferme et minérale, voire iodée.

Nez : fruité, boisé, épicé, végétal

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2008


Cépages : Chardonnay 100 %

Mode de production : Conventionnel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 10 à 12°C

Garde : Entre 4 et 8 ans 

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Chassagne-Montrachet, 2008, blanc

17
20

€ Bon rapport qualité-prix



On aime les amandes, les noisettes, la vanille, la minéralité chahutée par la richesse envoûtante de ce chassagne. La clémentine, la poire et la fraise sont un délice en finale.

Nez : fruité, boisé, épicé, végétal

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %

Mode de production : Raisonnée

Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 10 à 12°C

Garde : Entre 4 et 8 ans

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

★★★★☆☆
De très grande qualité

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Chambolle-Musigny, 2008, rouge

16,5
20

€ Bon rapport qualité-prix



Alex Gambal aime les élevages luxueux, mais également le fruit tendre, la fraîcheur et le choix est judicieux. Ce vin en atteste, velouté et racé, avec de beaux fruits croquants (fraise, cerise), du tabac, de l'ambre et de la pivoine.

Nez : fruité, boisé, floral, épicé, empy

Bouche : Rouge velouté, charnu

Appellation : Chambolle-Musigny

Millésime : 2008


Cépages : Pinot noir 100 %

Mode de production : Conventuel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 15 à 17°C

Garde : Entre 4 et 8 ans 

Accords Mets-vin : Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Saint-Aubin 1er cru Les Murgers des Dents de Chien, 2008, blanc

16,5
20

€² Bon rapport qualité-prix



Rare saint-aubin, expressif, avec un nez très mûr (mirabelle et poire) puis de safran, d'épices chaleureuses, de vanille. La bouche est généreuse et envoûtante, puis finement minérale.

Nez : fruité, boisé, floral, épicé

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Saint-Aubin, 1er cru Les Murgers des Dents de Chien

Millésime : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %

Mode de production : Raisonnée

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 10 à 12°C

Garde : Entre 4 et 8 ans

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Fixin, 2008, blanc

16
20

€² Bon rapport qualité-prix



Richesse, densité, matière envoûtante et sensuelle : le style Gambal, même sur une appellation "mineure". Un très beau travail sur la maturité, avec un boisé léger pour offrir un nez de fruits confits et vanillé.

Nez : fruité, boisé, floral, épicé

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Fixin

Millésime : 2008


Cépages : Chardonnay 100 %

Mode de production : Conventionnel

Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 10 à 12°C

Garde : Moins de 4 ans 

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Chassagne-Montrachet 1er cru La Maltroie, 2008, blanc

16
20

€ Bon rapport qualité-prix



Après un premier nez de sésame grillé, les fleurs apparaissent (chèvrefeuille) ; puis le miel, la poire confite et l'amande. La bouche est généreuse et vanillée, avec une finale minérale et d'épices.

Nez : fruité, boisé, épicé, végétal

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Chassagne-Montrachet, 1er cru La Maltroie

Millésime : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %

Mode de production : Conventionnel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 10 à 12°C

Garde : Entre 4 et 8 ans

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

★★★★☆☆
De très grande qualité

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Bourgogne, 2008, blanc

15
20

€³ Bon rapport qualité-prix



Tous les vins de ce domaine sont travaillés avec le même soin ; la richesse, la puissance, la densité et l'expression très aromatique sur les fruits confits en attestent ici. La bouche est tramée, chaleureuse, acidulée et épicée ; puis sur la vanille en rétro-olfaction.

Nez : fruité, boisé, épicé, empy, végétal

Bouche : Blanc puissant, onctueux

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2008

Cépages : Chardonnay 100 %

Mode de production : Conventuel

Mode d'élevage : Fût neuf, Fût ancien

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 10 à 12°C

Garde : Moins de 4 ans

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Savigny-lès-Beaune Vieilles Vignes, 2008, rouge

14,5
20

€² Bon rapport qualité-prix



Belle expression de pruneau, de cerise, de cachou, d'épices et de menthol. La bouche est charpentée, mais le volume de fruit et la chaleur l'emportent avec tendresse, sur un fond élégamment boisé.

Nez : fruité, boisé, floral, balsamique, épicé

Bouche : Rouge puissant, tannique

Appellation : Savigny-lès-Beaune

Millésime : 2008


Cépages : Pinot noir

Mode de production : Conventionnel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 16 à 18°C

Garde : Entre 4 et 8 ans 

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal Bourgogne Cuvée les Deux Papis, 2008, rouge

14
20

€² Bon rapport qualité-prix



Il a du fond, ce vin... Un fond tramé et puissant, avec un côté sauvage et chaleureux. C'est tendre également et acidulé en finale. Un pinot qui a du corps et de la longueur.

Nez : fruité, boisé, animal, épicé

Bouche : Rouge puissant, tannique

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2008


Cépages : Pinot noir 100 %

Mode de production : Conventuel

Mode d'élevage : Fût neuf

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 16 à 18°C

Garde : Entre 4 et 8 ans 

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité



ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR



Alex Gambal VDT Blanc de Noirs, blanc

13,5
20

€ Bon rapport qualité-prix



Le pinot noir est vinifié en blanc dans ce flacon qui laisse venir des touches de fruits blancs juste fumés. En bouche, la tension est de mise sur une trame croquante.

Nez : fruité, boisé

Bouche : Blanc léger, vif

Appellation : VDT

Millésime : non millésimé


Cépages : Pinot noir 100 %

Mode de production : Conventiionnel

Mode d'élevage : Fût ancien

Volume d'alcool : 13%

Température de service : 8 à 10°C

Garde : Moins de 4 ans 

LE DOMAINE

MAISON ALEX GAMBAL

Contact : Alex Gambal
14 boulevard Jules-Ferry
21200 Beaune
Tél. 03 80 22 75 81

★★★★☆☆
De très grande qualité