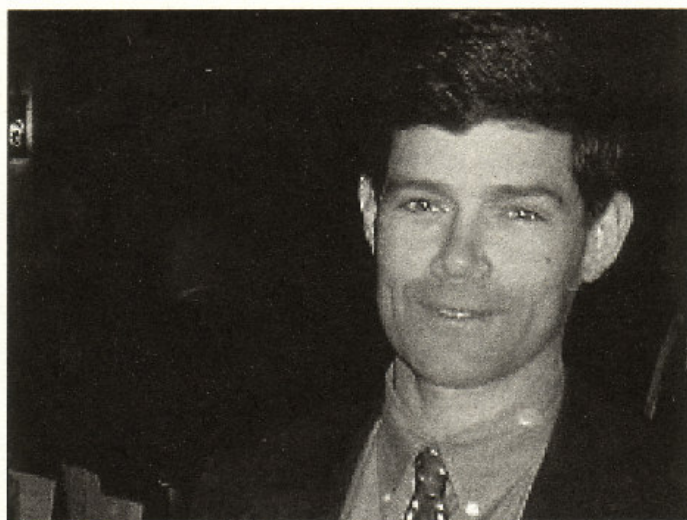


ALEX GAMBAL (BEAUNE)

Un Bostonien amoureux

Après des débuts timides, la maison Alex Gambal a trouvé son rythme de croisière et produit, à partir d'une sélection très stricte de ses achats de raisins, des blancs et des rouges impeccables. **Par Olivier Poels**

En voyage en Bourgogne avec sa famille au début des années 90, Alex Gambal, citoyen américain, tombe amoureux de la région... et de ses vins. Il décide immédiatement, sur un coup de tête, de tout abandonner et de s'installer sur place. Sa décision est prise, il veut faire du vin. Il démarre une formation œnologique, noue des contacts, déguste de nombreux vins, apprend à connaître tous les secrets de la région, et décide finalement en 1997 de créer sa propre maison de négoce. Après de timides débuts et de nombreux achats sur pile, il s'équipe progressivement et installe un chai à Beaune afin de pouvoir vinifier lui-même les vins qu'il commercialise. Six années plus tard, sa maison a trouvé un rythme de croisière : tous les blancs, ainsi qu'une bonne partie des rouges sont élaborés sur place, et de solides contrats avec de très bons vignerons permettent un approvisionnement en raisins ou en moûts de qualité. Ne produisant que 45 000 bouteilles par an, la maison Alex Gambal souhaite conserver son statut de "petite structure", même si elle ambitionne maintenant d'acquérir des vignes. Nous avons été particulièrement séduits par la qualité des vins d'appellation générique Bourgogne, si souvent décevants ailleurs. Les blancs sont particulièrement savoureux et raffinés. Les grands crus de la Côte de Nuits sont, hélas, produits en infime quantité. La production, en 2002, sera heureusement plus importante.



Alex Gambal. Son amour de la Bourgogne l'a convaincu de créer sa maison en 1997.

LES VINS RETENUS

Blancs

★★★★★

BOURGOGNE
2001

Achat de moûts. Cette entrée de gamme se montre d'un excellent niveau. Le vin est vif et net en attaque, avec de l'élégance et un joli gras. L'élevage est fondu et la finale est marquée par une jolie acidité. Un vin de fruit et de plaisir prêt à consommer.

9,90 €

★★★★★

CHASSAGNE-
MONTRACHET
2001

Achat de moûts. Produite à hauteur de seulement 840 bouteilles, cette splendide cuvée démontre tout le savoir-faire de la maison. Son nez de pêche blanche, de miel et de fleurs est magnifique. En bouche, le

vin se montre racé et concentré, mais sans aucune lourdeur. Délicieux aujourd'hui, il affiche un grand potentiel.

20,50 €

★★★★★

SAINT-AUBIN PREMIER CRU
Meurgers Dents
de Chien 2001

Achat de moûts. Très typé, avec des notes d'agrumes, de pomme et une pointe de minéralité. La matière est délicate et élégante, mais ne manque pas de chair. Il est taillé pour la garde. Un remarquable rapport qualité/prix.

17,10 €

Rouges

★★★★★

GEVREY-CHAMBERTIN
PREMIER CRU

Lavaut Saint-Jacques 1999
Achat de raisin. Comme bon nombre de vins de Bourgogne du même millésime, ce gevey est actuellement dans une

phase de fermeture. On perçoit toutefois une matière riche et veloutée, avec beaucoup de structure. La finale est un peu austère à ce stade. À garder impérativement. 30 €

★★★★★

MAZIS-CHAMBERTIN
1999

Le nez très profond dégage des senteurs de fruits noirs, de fourrure et de cuir. La bouche est dense, avec un côté sauvage et animal. Belle finale serrée et complexe. Hélas ! il n'y en a que 750 bouteilles. 55,30 €

★★★★★

CLOS VOUGEOT
2001

602 bouteilles produites. Le vin exprime un style fin et délicat du Clos Vougeot. La matière est mûre, concentrée et élégante. L'élevage maîtrisé préserve la fraîcheur et le fruit. 51 €

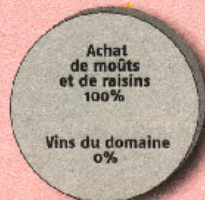
GAMBAL EN CHIFFRES



Chiffre d'affaires 2001 :
812 446 euros.



Nombre de bouteilles produites
par an : 45 000.



NOTRE APPRÉCIATION



Sélection très stricte des achats.



Petitesse de la production.
Image encore confidentielle.