



ALEX GAMBAL
A BEAUNE – CÔTE D'OR

REVUE DE PRESSE
Guide Gilbert et Gaillard 2012



Chassagne-Montrachet 1er Cru La Maltroie – 2009 – 90/100

Robe jaune clair. Nez très élégant d'épices douces, d'angélique, de pistache, tonalités presque exotiques. Même élégance en bouche qui se signale par son ampleur, son intensité aromatique et sa persistance. Le boisé encore très présent devrait se fondre.

Chorey-lès-Beaune – 2009 – 88/100

Robe rubis limpide d'intensité moyenne. Nez racé, minéral, sur un fond fruité d'une pureté admirable.

Attaque souple, bouche tendue, concentrée, assez charnue, où le fruit s'associe à un fond boisé de belle qualité. Très réussi, un chorey exemplaire.

Clos de Vougeot Grand Cru 2009 – 92/100

Robe rouge soutenu. Nez profond, net, marqué par le fruit rouge. Attaque charnue, texture fine, polie, croquante. Les arômes fruités se mêlent à un boisé fondu. L'ensemble affiche une touche de fermeté finale liée à sa jeunesse. Belle cuvée à attendre.

Puligny-Montrachet 2009 – 89/100

Robe jaune franc. Nez délicat d'épices douces, tonalité florale. Bouche tendre, parfumée, où l'on retrouve les mêmes arômes plutôt délicats. Un puligny tout en finesse, à ouvrir sur un saumon poché.