

MEURSAULT Blanc

DOM. DE LA GALOPIERE 1996*

□ 1,1 ha 4 000 (D) 7031007

Si l'œil ne trouve rien « à y redire », le nez se montre éloquent tant il est sollicité : abricot, cannelle, noisette, vanille... Le fruit est délicieux en bouche, dans un contexte gras et beurré, complexe. Sa structure offre à ce 96 d'heureux lendemains. Compliments !

✦ Gabriel Fournier, 6, rue de l'Eglise, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.46.50, fax 03.80.26.85.88 ☑ Y r.-v.

ALIGOTE

DOM. DE LA GALOPIERE 1996

□ 0,75 ha 8 000 (D) 507

Paille clair, ça sent la verdure, mais le nez est discret. Aligoté souple et agréable en bouche, d'une nervosité tout à la fois minérale et florale, un peu dure toutefois. Pointe de miel ? On en discute au sein du jury...

✦ Gabriel Fournier, 6, rue de l'Eglise, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.46.50, fax 03.80.26.85.88 ☑ Y r.-v.

ALOXE CORTON 1er Cru

DOM. DE LA GALOPIERE

Les Valozières 1996

■ 1er cru 0,3 ha 900 (D) 10031507

Une robe de bal cerise bien mûre qui tourbillonne dans le verre afin de dégager un parfum de fraise, de framboise mêlé à un boisé raisonnable. Il a peu d'ardeur en attaque car c'est un tendre. Il sait toutefois s'y prendre et trouve la façon de plaire sur une note finale très ample, mi-grillée mi-poivrée, et qui dure longtemps.

✦ Gabriel Fournier, 6, rue de l'Eglise, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.46.50, fax 03.80.26.85.88 ☑ Y r.-v.

LADOIX ROUGE

DOM. DE LA GALOPIERE 1996

■ 0,46 ha 2 000 (D) 503707

Limpide et profond, il nous fait sa révérence sur une pointe de bourgeon de cassis. Un fût généreux, qui fort heureusement ne masque pas la réalité d'une matière solide, consistante et qui a envie de bien faire. Charpente et tanins rendent actuellement ce 96 un peu rude, mais cela s'adoucira.

✦ Gabriel Fournier, 6, rue de l'Eglise, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.46.50, fax 03.80.26.85.88 ☑ Y r.-v.

BOURGOGNE ROUGE

DOM. DE LA GALOPIERE 1996*

■ 4,5 ha 4 000 (D) 507

Situé à 3 km de l'archéodrome, un domaine à visiter. Ce 96 est complètement verrouillé après une brève apparition du fruit en entrée de bouche, mais plein de caractère et disponible pour après-demain. Il faut s'y faire en Bourgogne. Cerise foncé, poivré et confituré, un vin très carré, d'une extraction formidable et dont le potentiel de garde retient l'attention.

✦ Gabriel et Claire Fournier, 6, rue de l'Eglise, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03.80.21.46.50, fax 03.80.26.85.88 ☑ Y r.-v.