

Palmarès du Guide Hachette

« CUVÉE PERLE RARE » 2014

DOM. DE LA GALOPIÈRE Cuvée Perle rare 2014 ★

14 500 | 11 à 15 €

Après avoir enseigné l'œnologie pendant quatre ans, Gabriel Fournier s'est installé en 1982 sur le domaine familial. Il exploite avec son épouse Claire et, depuis 2015, son fils Vincent 10 ha de vignes répartis dans plusieurs AOC de la Côte de Beaune, de Chassagne-Montrachet à la colline de Corton.

Perle rare car cette cuvée a été créée après la grêle qui a touché Pommard en 2012, avec pour conséquence un bourgogne très faible en quantité. Ces mêmes jeunes vignes (quinze ans) ont donné naissance à un 2014 au nez subtil de fraise et de framboise mâtiné d'une touche de romarin. Souple en attaque, le palais se montre rond et consistant, adossé à des tanins serrés mais fins et à une acidité bien ajustée. 2017-2021 ♣ lapin à la tomate

📍 EARL DOM. DE LA GALOPIÈRE, 6, rue de l'Église, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03 80 21 46 50, cgfournier@wanadoo.fr 📍 📞 📧 r.-v.

SAVIGNY LES BEAUNE 2014

DOM. DE LA GALOPIÈRE 2014 ★

4 500 | 15 à 20 €

Après avoir enseigné l'œnologie pendant quatre ans, Gabriel Fournier s'est installé en 1982 sur le domaine

LA CÔTE DE BEAUNE / SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

familial. Il exploite avec son épouse Claire et, depuis 2015, avec son fils Vincent 10 ha de vignes réparties dans plusieurs AOC de la Côte de Beaune, de Chassagne-Montrachet à la colline de Corton.

D'un abord assez réservé, ce savigny s'ouvre doucement à l'aération, sur la mûre et le grillé de la barrique. La bouche apparaît plus expressive, bien fruitée, délicate et fine, épaulée par des tanins fondus et soyeux.

2019-2025 ♣ filet de bœuf en croûte

📍 DOM. DE LA GALOPIÈRE, 6, rue de l'Église, 21200 Bligny-lès-Beaune, tél. 03 80 21 46 50, cgfournier@wanadoo.fr 📍 📞 📧 r.-v.

Palmarès du Guide Hachette

ALOXE CORTON 2014

LA CÔTE DE BEAUNE / ALOXE-CORTON

DOM. DE LA GALOPIÈRE 2014 ★

■ | 4400 | III | 20 à 30 €

Après avoir enseigné l'œnologie pendant quatre ans, Gabriel Fournier s'est installé en 1982 sur le domaine familial. Il exploite avec son épouse Claire et, depuis 2015, son fils Vincent 10 ha de vignes répartis dans plusieurs AOC de la Côte de Beaune, de Chassagne-Montrachet à la colline de Corton.

Ce vin charmeur dévoile des parfums délicats de fleurs, de fruits secs et d'épices. Il séduit aussi par son palais franc en attaque, ample, charnu, élégant et frais. Un aloxe paré pour une bonne garde. ⌘ 2019-2024 † brochettes d'agneau

➔ EARL DOM. DE LA GALOPIÈRE,
6, rue de l'Église, 21200 Bligny-lès-Beaune,
tél. 03 80 21 46 50, cgfournier@wanadoo.fr

🍷 🚶 🚼 r.-v.

BOURGOGNE

MEURSAULT « LES CHEVALIERES » 2014

DOM. DE LA GALOPIÈRE
Les Chevalières 2014 ★

■ | 1160 | III | 20 à 30 €

Après avoir enseigné l'œnologie pendant quatre ans, Gabriel Fournier s'est installé en 1982 sur le domaine familial. Il exploite avec son épouse Claire et, depuis 2015, son fils Vincent 10 ha de vignes répartis dans plusieurs AOC de la Côte de Beaune, de Chassagne-Montrachet à la colline de Corton.

Calé au pied du coteau qui part en direction du vignoble voisin d'Auxey-Duresses, ce lieu-dit rappelle que l'on y gardait autrefois les chevaux; le climat Les Forges est logiquement son voisin. Dans le verre, un meursault aromatique (agrumes, pêche, cuir frais, noisette), puissant, riche, onctueux, chaleureux. ⌘ 2019-2024 † blanquette de veau

➔ EARL DOM. DE LA GALOPIÈRE,
6, rue de l'Église, 21200 Bligny-lès-Beaune,
tél. 03 80 21 46 50, cgfournier@wanadoo.fr

🍷 🚶 🚼 r.-v. ➔ Gabriel Fournier

Palmarès du Guide Hachette

CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU « CLOS SAINT JEAN » 2014

DOM. DE LA GALOPIÈRE Clos Saint-Jean 2014 ★			
1 ^{er} cru	880	III	30 à 50 €

Après avoir enseigné l'œnologie pendant quatre ans, Gabriel Fournier s'est installé en 1982 sur le domaine familial. Il exploite avec son épouse Claire et, depuis 2015, son fils Vincent 10 ha de vignes répartis dans plusieurs AOC de la Côte de Beaune, de Chassagne-Montrachet à la colline de Corton.

D'un bel or pâle éclatant, ce 1^{er} cru présente un bouquet élégant et complexe de poire, de pêche, de fleurs blanches et d'épices douces. La bouche se montre riche, onctueuse, généreusement fruitée, avec en soutien une belle fraîcheur minérale qui signe le terroir. Un peu d'attente est conseillée. ☞ 2019-2022 ☜ truite aux amandes

📍 EARL DOM. DE LA GALOPIÈRE,
6, rue de l'Église, 21200 Bligny-lès-Beaune,
tél. 03 80 21 46 50, cgfournier@wanadoo.fr  r.-v.