

A photograph of two men in a wine cellar. The man on the left is younger, with dark hair, wearing a grey sweater and blue jeans, leaning against a wooden barrel and holding a glass of white wine. The man on the right is older, with glasses and a goatee, wearing a brown blazer over a light blue shirt, also holding a glass of white wine. The background is a dark, textured stone wall with several wooden barrels. The text is overlaid on the bottom left of the image.

Domaine  
de La Galopière  
**Des vins  
hédonistes  
miroirs  
de Gabriel Fournier**

Quand on met un pied dans les caves de Gabriel Fournier, domaine de La Galopière, on ne peut pas rester indifférent à l'atmosphère qui règne ici. Vins hédonistes par excellence, ils sont à l'image du vigneron qui accorde le privilège, à celui qui vient pousser la porte, de déguster.



Depuis 1982, Gabriel Fournier, représente la cinquième génération d'exploitants du domaine. Si au départ, plaine oblige, il était avant tout un domaine agricole basé sur la polyculture, La Galopière, désormais, avec ses 10 hectares et demi en côte de Beaune, se consacre totalement à la culture de ses vignes acquises au fur et à mesure des opportunités et à l'élaboration de ses vins.

De Chassagne-Montrachet à Ladoix-Serrigny, en passant par Meursault, Pommard, Aloxe-Corton, la principale préoccupation de cet amoureux de la terre est de mettre en valeur les climats en lutte raisonnée, sans désherber, qu'il pratique depuis 2000. « Je retrouve, avoue-t-il, le biotope d'il y a quinze ans en arrière. La faune et la flore sont de retour aux saisons appropriées. » Il souhaite s'approcher le plus naturellement d'une culture biologique sans pour autant vouloir obtenir une certification quelconque. « Je voudrais transmettre un sol le plus propre possible sur lequel on puisse faire des bonnes choses. Il faut savoir rester humble dans le métier. »

Riche de quelques récompenses dans divers concours, distingué au Guide Hachette, sept vins tastevinés en 2012 sur neuf présentés, Gabriel Fournier prend ceci avec plaisir mais toujours avec la tête froide et les pieds sur terre.

Avec 3 ou 4 % seulement de sa production qui part à l'étranger et très peu de restaurateurs acheteurs, la

quasi-totalité de sa commercialisation est faite de particuliers qui viennent à la cave pour des achats en direct. Ceci n'est pas pour déplaire à ce joueur palatin qui utilise le fruit de son travail comme facteur de convivialité et recherche du plaisir.

« Notre métier consiste avant tout, reprend-il encore, à trouver le juste compromis pour qu'il soit bon et plaisant. » sur des rendements de 35 à 38 hl à l'hectare, des grappes mûries sur pied, car selon lui « la nature, elle seule, sait donner le meilleur d'elle-même », il estime aider la vigne, la soutenir au mieux, pour qu'en remerciement elle sache être généreuse.

Après des macérations longues, sans aucun rajout hormis de CO<sub>2</sub>, l'élevage se fait en fûts de chêne. Lors de la dégustation, Gabriel Fournier, qui a son franc parler quand on l'interroge sur son pourcentage de fûts neufs, répond volontiers aux curieux : « Vous n'êtes pas là pour me dire l'âge de mes fûts, mais si ce que je vous propose vous plaît ou non ! »

Sans aucun doute, de son domaine de La Galopière, dans la plaine, il lève les yeux souvent sur la côte. Mais son expérience, sa détermination font de lui un vigneron passionné qui souhaite transmettre le métier à son fils Vincent, qui est déjà très impliqué dans le domaine.

## DOMAINE DE LA GALOPIÈRE

6, rue de l'Église  
21200 Bligny-lès-Beaune  
03.80.21.46.50 ou 06.75.52.23.82  
cgfournier@wanadoo.fr