



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE - CÔTE D'OR

## BLANC DE NOIRS



### CÉPAGE

100% pinot noir

### VIGNOBLE

Les raisins sont issus de notre parcelle située à Volnay.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 0%**

**Date de la mise en bouteille :** août 2007

**Notes de dégustation :** Ce vin révèle des arômes de fleurs blanches de printemps et quelques arômes de la parcelle "Les Chaumes" les champs de blé situés à proximité du vignoble. On retrouve également quelques notes de petits fruits rouges; des fraises de bois attestant de son appartenance au cépage Pinot Noir.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 0%**

**Date de la mise en bouteille :** septembre 2008

**Notes de dégustation :** Le millésime 2007 du Blanc de Noirs est plus précis et plus défini. Entrée en bouche avec des arômes de zeste de citron puis milieu de bouche assez riche et finale où persiste un goût de petits fruits rouges.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE PRESTIGE



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Raisins de Bourgogne vendangés sur notre domaine de Volnay, et raisins achetés aux lieux dits de Meursault, Puligny, et Savigny Les Beaune.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 20%

**Date de la mise en bouteille** : août 2007

**Notes de dégustation** : Notre Cuvée Prestige est particulièrement intéressante cette année car sa note principale lui est conférée par les raisins de Savigny les Beaune Village. C'est un millésime 2006 classique aux arômes de pêches blanches et de poires mais avec une grande fraîcheur; Les raisins de Savigny ont fait partie des meilleurs raisins vendangés en 2006.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 20%

**Date de la mise en bouteille** : septembre 2008

**Notes de dégustation** : Ce vin a une bonne profondeur de fruit, une puissance sous-jacente et un goût légèrement épicé que l'on retrouve parfois dans les Savigny Les Beaune blancs et qui le classe au rang de Village. Notre Cuvée Prestige aura atteint son apogée fin 2009, début 2010.



# ALEX GAMBAL

## A BEAUNE – CÔTE D'OR

### BOURGOGNE CHARDONNAY



#### CÉPAGE

100% Chardonnay

#### VIGNOBLE

Raisins de Bourgogne vendangés sur notre domaine de Volnay, et raisins achetés aux lieux dits de Meursault, Le Haute Côte de Beaune, et Savigny Les Beaune.

#### SOLS

Argile et calcaire

#### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 15%

**Date de la mise en bouteille :** août 2007

**Notes de dégustation :** Notre Bourgogne Chardonnay est issu de différentes parcelles situées à Meursault, sur les Hautes Côtes et de notre parcelle de Volnay. Notre parcelle lui confère une grande richesse et une bonne minéralité ; Le labour régulier permet déjà de rendre le fruit plus intéressant.

#### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 15%

**Date de la mise en bouteille :** février 2009

**Notes de dégustation :** Notre parcelle Bourgogne Chardonnay est de plus en plus utilisée dans cette cuvée car nous labourons nos vignes de façon à obliger les racines à aller en profondeur. Le millésime 2007 allie richesse, acidité et minéralité dans un équilibre parfait ; pur Chardonnay Côte de Beaune. Ce vin commencera à acquérir une certaine complexité d'ici 3 à 5 ans.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## BOURGOGNE PINOT NOIR Cuvée Les Deux Papis



### CÉPAGE

100% pinot noir

### VIGNOBLE

Les raisins proviennent de notre domaine situé à Volnay. La cuvée est complétée avec des raisins achetés à Pommard et à Savigny les Beaune.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 25%

**Date de la mise en bouteille :** août 2007

**Notes de dégustation :** Cette première année entièrement consacrée à nos vignes nous a permis de produire un Pinot très concentré. Suite à la taille et à la vendange, nos productions ont été faibles. Le vin est riche, de couleur profonde et un Pinot intense. Les gènes de nos vignes se révèlent dans ce vin ; une "Petite Volnay" reflète ses vignobles

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 20%

**Date de la mise en bouteille :** septembre 2008

**Notes de dégustation :** Cette deuxième année entièrement consacrée à nos vignes nous a permis d'obtenir des vins proches de la perfection car nos vignes se sont habituées à notre mode de labour et à l'absence d'utilisation d'herbicides ou de pesticides. Notre pinot est doux il décline les notes de fruit rouge du millésime mais il est suffisamment tannique pour être conservé 3 à 5 ans.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## CHAMBOLLE MUSIGNY



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Raisins issus des lieux-dits en AOC village «Les Barottes », et « Aux Echanges. »

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 25%**

**Date de la mise en bouteille : août 2007**

**Notes de dégustation :** boire ce vin a été un vrai ravissement dès sa mise en bouteille. Un vin parfumé, dense aux arômes de cerise noire; délicieux. Accordez-lui 3 à 4 ans et vous obtiendrez le Chambolle dont nous raffolons tous.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 30%**

**Date de la mise en bouteille : février 2009**

**Notes de dégustation :** Les fermentations malo-lactiques ont commencé plus tard et se termineront plus tard que d'autres vins de 2007. L'élevage plus long confèrera à notre Chambolle une grande complexité et une grande profondeur sans négliger son parfum et son soyeux si caractéristiques. C'est tout simplement un beau vin. Il atteindra son apogée entre 2010 et 2015.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## CHAMBOLLE MUSIGNY 1<sup>er</sup> Cru Les Charmes



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Raisins issus de la parcelle de Chambolle-Musigny 1<sup>er</sup> Cru « Les Charmes ».

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 66%**

**Date de la mise en bouteille : janvier 2008**

**Notes de dégustation :** Dès le début, l'appellation Charmes s'est révélée être un vin riche, soyeux et un plaisir en bouche. Il pourra être conservé 3 à 7 ans en bouteille mais, en toute franchise, je suis persuadé qu'il sera très vite bu ; Il est déjà trop bon pour attendre. Tout comme la cuvée 2005, ce vin possède le parfum, la richesse et l'élégante puissance du Chambolle.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 66%**

**Date de la mise en bouteille : février 2009**

**Notes de dégustation :** pureté, parfum, complexité et soyeux. Les fraises et les framboises semblent s'échapper du verre et glisser en douceur dans votre gorge. Un seul mot me vient à l'esprit : délicieux. Ce vin gardera toute sa saveur de 2010 à 2016.



**ALEX GAMBAL**  
A BEAUNE – CÔTE D'OR

**CHASSAGNE-MONTRACHET**  
**1<sup>er</sup> Cru Clos St. Jean**



**CÉPAGE**

100% Chardonnay

**VIGNOBLE**

Raisins achetés de la parcelle de 1<sup>er</sup> cru du village de Chassagne-Montrachet.

**SOLS**

Argile et calcaire

**MILLÉSIME 2006**

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 30%

**Date de la mise en bouteille** : janvier 2008

**Notes de dégustation** : la richesse, les arômes et la touche de légèreté du Clos St. Jean se révèlent clairement dans le thème de ce cru 2006. Le St Jean est un vin chaleureux mais pourra être facilement conservé pendant 5 ans.

**MILLÉSIME 2007**

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 20%

**Date de la mise en bouteille** : février 2009

**Notes de dégustation** : La typicité du Clos St Jean révélée dans le cru 2007; une onctuosité citronnée le caractérise (je suis persuadé qu'elle fait partie de son ADN). Jeune, il est toujours délicieux puis se stabilise pendant 5 à 7 ans. Il commencera à exprimer son caractère en 2010.

Alex Gambal - 14 bd Jules Ferry - 21200 Beaune - France  
Tél : 03.80.22.75.81 - Fax : 03.80.22.21.66 - Email : info@alexgambal.com - www.alexgambal.com



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## CHASSAGNE-MONTRACHET



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Achat de raisins des lieux-dits village de Chassagne-Montrachet issus des parcelles Blanchots Dessous et Les Essarts.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 30%

**Date de la mise en bouteille :** janvier 2008

**Notes de dégustation :** comme pour les années passées, notre Chassagne village est issu de deux parcelles de vignes de 65 et 35 ans (situées au-dessous des Criots et des Champs Gains). Une étonnante exubérance, des notes florales de qualité et une puissance inhérente caractérisent ce millésime.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 30%

**Date de la mise en bouteille :** février 2009

**Notes de dégustation :** comme pour les années passées, notre Chassagne village est issu de deux parcelles de vignes de 65 et 35 ans. Le millésime 2007 est particulièrement puissant; il nécessite un élevage plus long et pour la première fois depuis de nombreuses années, nous allons le mettre en bouteille cet hiver. Il atteindra son apogée dans environ 3 ans.





**ALEX GAMBAL**  
A BEAUNE – CÔTE D'OR

**CHASSAGNE-MONTRACHET**  
**1<sup>er</sup> Cru La Maltroie**



**CÉPAGE**

100% Chardonnay

**VIGNOBLE**

Raisins achetés de la parcelle de 1<sup>er</sup> cru du village de Chassagne-Montrachet.

**SOLS**

Argile et calcaire

**MILLÉSIME 2006**

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 25%**

**Date de la mise en bouteille : janvier 2008**

**Notes de dégustation :** La Maltroie est un vin concentré, sur la réserve mais avec un nez exubérant du cru 2006. La qualité minérale du Maltroie (conférée par la présence de minerai de fer dans le sol) rend ce vin serré et élégant tel le câble d'un pont suspendu.

**MILLÉSIME 2007**

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 25%**

**Date de la mise en bouteille : février 2009**

**Notes de dégustation :** tout comme le Clos St Jean est généralement ouvert et plaisant, La Maltroie est un vin concentré, sur la réserve et joue les coureurs de fond. La Maltroie a besoin de 3 à 5 ans pour révéler l'étoffe qui lui est conférée par la teneur en minerai de fer du sol. Il atteindra son apogée entre 2011 et 2015.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## CLOS VOUGEOT



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Raisins vendangés dans la parcelle de Grand Cru du Clos Vougeot.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 60%

**Date de la mise en bouteille :** janvier 2008

**Notes de dégustation :** j'aime / je déteste le terme fruité car il peut avoir différentes significations en fonction des personnes qui l'utilisent. 2/3 du vin provenant de la partie supérieure du coteau, notre Clos Vougeot a toujours un nez élégant de fruits rouges analogue au Chambolle-Musigny avec la texture des Echezeaux et Grands Echezeaux. 3 fûts issus de la partie haute du coteau à proximité du mur et 2 fûts provenant du milieu du clos, 4/5 de très vieilles vignes. Ce vin commencera à révéler ses qualités dans environ 5 ans.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 50%

**Date de la mise en bouteille :** février 2009

**Notes de dégustation :** Notre Clos possède toutes les qualités de nos autres rouges avec une nature troublante qui élève ces qualités à un niveau supérieur. Ce cru possède des notes de fruit noir et des notes balsamiques (réglisse, anis). Il pourra être conservé de 7 à 10 ans.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## CORTON CHARLEMAGNE



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Moûts achetés à la parcelle de Grand Cru "En Charlemagne" située dans le village d'Aloxe Corton.

### SOLS

Calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 50%

**Date de la mise en bouteille** : janvier 2008

**Notes de dégustation** : Le Corton Charlemagne cru 2006 reste un vin puissant. Une maturité favorisée par le drainage et l'exposition du coteau de Charlemagne. Le cru 2006 est très puissant et de garde; donnez-lui 5 ans.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 50%

**Date de la mise en bouteille** : février 2009

**Notes de dégustation** : Notre Corton Charlemagne fait son apparition à la fin des vendanges avec des raisins récoltés à bonne maturité. Sa puissance reste présente mais c'est le millésime qui choisit à quel moment l'exprimer. La pureté et la linéarité du 2007 sont classiques; il aura besoin d'au moins 5 à 7 ans pour s'ouvrir.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## FIXIN



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Raisins achetés et vendangés par notre équipe sur le lieu-dit AOC Village à Fixin.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 40%**

**Date de la mise en bouteille : août 2007**

**Notes de dégustation :** les raisins étaient de couleur jaune foncé; identique à un gâteau doré, le vin reflète l'intensité des raisins. Ce qui est fascinant, c'est que malgré sa richesse, une base solide soutient le corps des vins. Le Fixin est toujours meilleur après avoir passé quelques temps dans la bouteille; nous sous-estimons toujours sa puissance.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 38%**

**Date de la mise en bouteille : septembre 2008**

**Notes de dégustation :** nous vendangeons toujours la parcelle tardivement. Ce cru ressemble davantage à ses prédécesseurs que le millésime 2006, exprimant de délicieux arômes de poire mûre (conférés par le poirier situé dans le vignoble.) Chose intéressante et inhabituelle pour un cru 2007, ce millésime est légèrement "gras" en milieu de bouche. Donnez-lui un peu de temps, il exprimera son véritable caractère fin 2009, début 2010.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## MEURSAULT CLOS DU CROMIN



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Moût (jus pressé) acheté au village de Meursault.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 33%**

**Date de la mise en bouteille : août 2007**

**Notes de dégustation :** c'est la 6ème année que nous produisons du Cromin et cette fois, je dois changer l'histoire; les vignes ont maintenant plus de 70 ans. Ces magnifiques vignes sont issues de "sélection massale". Les ceps ne sont pas des ceps uniformes produisant une variété clonée mais sont tordus, splendides et produisent de petites baies minuscules. Il y a également quelques pieds de Muscat ou "Chardonnay muscaté" dans cette vigne qui donnent au vin son nez exotique.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 33%**

**Date de la mise en bouteille : septembre 2008**

**Notes de dégustation :** comme d'habitude, le Cromin a atteint une bonne maturité et une bonne acidité naturelles et sa fermentation s'est avérée facile. Toutefois c'est le vin le plus capricieux pendant son élevage mais nous "n'en tenons pas compte" et il finit toujours par revenir dans le droit chemin après la malo. Riche, avec une bonne acidité et une vraie classe. Il commencera à révéler ses qualités vers la fin de l'année 2009.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## Puligny-Montrachet



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Raisins achetés au Clos du Vieux Château situé au cœur du village de Puligny-Montrachet.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 20%**

**Date de la mise en bouteille : août 2007**

**Notes de dégustation :** En 2006 nous avons trouvé une parcelle supplémentaire de vieilles vignes permettant de produire 5 fûts pour un total de 10 pièces qui en ont fait un de nos vins blancs les plus complexes du millésime 2006. Les deux parcelles semblent se compléter et le résultat est bien meilleur. Un vin minéral, riche avec des notes classiques d'agrumes et de citron et un certain tranchant.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement : 20%**

**Date de la mise en bouteille : septembre 2008**

**Notes de dégustation :** en 2007 nous avons repoussé la date des vendanges de 10 jours et avons gagné 1.5 degrés de sucre; la clé de la puissance de notre Puligny avec un bon équilibre entre le fruité et l'acidité naturelle, conservant les notes de citron caractéristiques d'un jeune Puligny. Il atteindra son apogée entre 2010 et 2013.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## SAVIGNY LES BEAUNE Vieilles Vignes



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Raisins vendangés sur le lieu-dit AOC village "Les Saucours."

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 25%

**Date de la mise en bouteille :** janvier 2008

**Notes de dégustation :** en 2006, les raisins étaient bien meilleurs qu'en 2005, c'était, en fait, les meilleurs raisins de Pinot que nous ayons vendangés. Tout le monde veut du Pinot et ici, il est sous sa forme bourguignonne parfaite. Élegant, mûr, pur, avec une dominante de fruits noirs.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 30%

**Date de la mise en bouteille :** septembre 2008

**Notes de dégustation :** notre Savigny issu de vignes de plus de 50 ans d'âge révèle, en 2007, une texture, une pureté et un « séveux » magnifiques pour le plaisir de tous. Une des clés du millésime 2007 était de limiter l'extraction. Nous voulions extraire les notes de fruits rouges présentes dans les raisins. Ce vin atteindra son apogée entre 2010 et 2015.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## St. AUBIN 1<sup>er</sup> Cru Les Murgers des Dents de Chien



### CÉPAGE

100% Chardonnay

### VIGNOBLE

Raisins achetés et vendangés par notre équipe sur la parcelle de St Aubin 1er Cru en climat Les Murgers des Dents de Chien.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 33%

**Date de la mise en bouteille** : janvier 2008

**Notes de dégustation** : lorsque la saison est dure, les meilleurs vignobles se distinguent. Les Dents de Chien, avec son sol rocheux bien drainé offrant, par conséquent, des raisins bien mûrs, riches mais pas "trop mûrs." Le vignoble a, sans aucun doute, bénéficié d'un excellent ensoleillement en cette année fructueuse. .

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement** : 30%

**Date de la mise en bouteille** : septembre 2008

**Notes de dégustation** : comme je l'ai écrit l'année dernière, la clé du succès des blancs en 2007 réside dans une vendange la plus tardive possible. Avec Les Dents de Chien, son sol bien drainé de pierres calcaires qui renvoient la chaleur, nous avons vendangé des raisins délicieusement concentrés bien qu'en plus faibles quantités (-20%). Par conséquent, nos raisins étaient mûrs avec un magnifique côté « pierreux » caractéristique de cette parcelle. Il atteindra son apogée en 2010.





# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## VOLNAY 1<sup>er</sup> Cru Les Santenots



### CÉPAGE

100% Pinot Noir

### VIGNOBLE

Raisins vendangés sur la commune de Meursault.

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 40%

**Date de la mise en bouteille :** janvier 2008

**Notes de dégustation :** Notre Santenots est un classique de Volnay, soyeux, riche en fruit et aux tannins raffinés. J'ai le sentiment que le vin se fermera un peu après la mise en bouteille pour se rouvrir dans 18 à 24 mois. C'est un millésime qui a une vraie classe et qui nécessite un peu de temps.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le vieillissement :** 25%

**Date de la mise en bouteille :** février 2009

**Notes de dégustation :** Notre Santenots, millésime 2007 affiche une belle qualité de fruit noir. Les tannins sont veloutés et le vin a une puissance discrète entraînant la réapparition des fruits en bouche bien plus tard. Ce vin exprimera son véritable caractère entre 2010 et 2015.



# ALEX GAMBAL

A BEAUNE – CÔTE D'OR

## VOSNE ROMANÉE VIEILLES VIGNES



### CÉPAGE

100% pinot noir

### VIGNOBLE

Raisins vendangés dans les lieux-dits AOC village "Aude-  
dessus de la Rivière" et "Vigneux".

### SOLS

Argile et calcaire

### MILLÉSIME 2006

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le  
vieillessement : 25%**

**Date de la mise en bouteille : janvier 2008**

**Notes de dégustation :** que se passé-t-il avec cette  
parcelle ? Pourquoi exprime-t-elle toujours des notes de  
cannelle et d'épice ? Le Vosne est identique au 2005 mais,  
comme la plupart des 2006, il exprime un léger gras en  
milieu de bouche. Il a gagné en corps et en structure  
pendant l'élevage et, comme le Santenots, aura besoin  
d'un peu de temps et d'une bonne aération pour s'ouvrir  
totalement.

### MILLÉSIME 2007

**Pourcentage de fûts neufs utilisés pendant le  
vieillessement : 30%**

**Date de la mise en bouteille : février 2009**

**Notes de dégustation :** dès le début nous avons su que  
ce serait un vin formidable mais il a dépassé toutes nos  
attentes. Le Vosne a peut-être été l'un des "meilleurs  
moments" de 2007 et il est à peu près aussi classique  
qu'un Vosne que vous pouvez trouver. Épicé, riche,  
concentré et explosif. Il peut facilement être conservé  
pendant 10 ans.