



2004



**Vinalies Nationales 2006 – Union des Œnologues de France
Prix d'Excellence**



Robert Parker : Rencontre avec le pape du vin

Les Bonnes Affaires de Robert Parker :

« ...les meilleurs rapports qualité/prix de 2004 sont pour moi :
Guibot La Fourvielle...

L'Amateur de Bordeaux « Valeur Sûre » :

Un grand « classique » de l'appellation, qui produisait il y a encore peu de temps ces vins « à l'ancienne », aux tanins parfois un peu rustiques, mais qui s'améliorent si bien avec les années. Si Henri Bourlon est toujours le propriétaire, il laisse carte blanche à sa fille Brigitte, arrivée sur l'exploitation en 1991, et à son gendre Eric Destouet, venu plus récemment. Et cette transition me paraît exemplaire. Plus que le renouveau dans la continuité, c'est une amélioration très nette, tout en sachant garder la personnalité évidente de ces vins. De la concentration en plus, de la rusticité en moins, mais toujours le caractère. Grâce notamment à ces vieilles vignes de cabernet franc, plantées il y a plus de soixante ans, et que la famille souhaite multiplier par des sélections massales. Elles représentent 10% de la propriété, ce qui n'est pas négligeable. Guibot La Fourvielle est une sélection de parcelles qui représentent un tiers de la propriété, dans lesquelles le travail de la vigne est plus poussé que sur le reste de l'exploitation : vendanges en vert, ébourgeonnage sévère ... afin de limiter les rendements à moins de 45 hectolitres/hectare. Henri Bourlon peut être fier de ses enfants !



Dégustation « Bistrot du Sommelier » Paris – 5 mars 2007

Robe pourpre aux reflets violacés, limpide et brillante. Nez séduisant de maturité et de richesse dévoilant des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre, myrtille) rehaussés de notes poivrées et mentholées.

Bouche dotée d'une remarquable fraîcheur soutenue par des tanins très lisses et concentrés.

Finale fraîche et gourmande, d'une bonne longueur.

Guide Hachette des Vins 2008 – Coup de Cœur

Le père d'Henri Bourlon, arrivé du Mexique où sa famille s'était installée, a acheté Guibeau, puis épousé la fille des propriétaires voisins de la Fourvielle. Les 2 propriétés ont fusionné, d'où le nom actuel de ce cru. Le domaine obtient un coup de cœur pour la troisième année consécutive avec ce 2004 à la robe sombre aux reflets noirs. Le bouquet explosif mêle le grillé boisé et les petits fruits noirs et rouges. Les tanins sont veloutés, puissants et parfaitement équilibrés. Ce très grand vin s'appréciera dans cinq à huit ans.

Magazine TASTED : 85,6

Commentaires dans le magazine TASTED – winter 2007/2008