



Gault  
& Millau  
2009  
15,5/20



Wine  
Spectator  
2006  
92/100

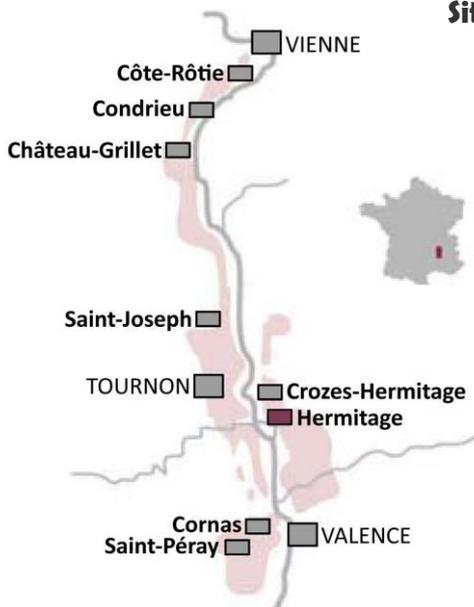
**GAMBERT DE LOCHE**

**HERMITAGE  
ROUGE 2003**

Mis en bouteille à la propriété

Cette cuvée emblématique est un hommage à **Louis Gamber de Loche (1884-1967)**, fondateur de la Cave de Tain l'Hermitage, en 1933, avec une centaine de vigneron. Propriétaire de vignes en Hermitage, il fut un fervent défenseur des vins de qualité et un contributeur actif à la mise en place des appellations en Vallée du Rhône, et de ce qui deviendrait l'INAO. En 1967, la Cave de Tain racheta sa propriété qui s'est peu à peu agrandie, pour atteindre aujourd'hui 21 hectares et constituer la propriété historique 'Gamber de Loche' de la Cave de Tain.

En hommage à ce grand homme qui voua sa vie à la viticulture, une cuvée d'Hermitage porte son nom depuis le millésime 1994, élaborée à partir de parcelles sélectionnées parmi les terroirs les plus exceptionnels de la Cave.



### Situation géographique

Cru légendaire des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône

### Cépage

Syrah

### Terroir

Granitique, alluvions fluvio-glaciaires, en terrasses

### Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum

### Vinification

Cuvaison longue classique, puis écoulage des vins « chauds » directement en barriques neuves de chêne français

### Élevage

19 mois environ

**Robe :** Sombre, très profonde aux reflets violacés

**Arômes :** Nez subtil de fruits noirs confits, liqueur de café, grillé évoluant sur des arômes de chocolat noir, de réglisse et de garrigue

**En bouche :** La bouche est puissante, opulente et élégante. Vin ample et concentré aux tanins fins et soyeux, sans agressivité. Finale complexe de fruits noirs, réglisse, menthe et épices. L'ensemble est harmonieux, d'une rare concentration (due aux conditions climatiques exceptionnelles du millésime 2003). Racé et séducteur.

A réserver plusieurs années pour assouplir les tanins encore jeunes.

### Note des Œnologues

Un canard aux pêches de vigne ou au foie gras, un lièvre à la royale ou un poulet aux giroles.

### Harmonie mets-vins

### Température de service

16 – 18°C.



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France  
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

HER03 GAMBERT DE LOCHE.doc

