



# HERMITAGE ROUGE GAMBERT DE LOCHE 2015

Mis en bouteille à la propriété

**JEB DUNNUCK**  
95/100 - Janv. 2018



Joe Czerwinski, **93/100**  
Dec. 2017



**Coup de cœur**  
★  
★



**15,5/20**



**Le Point**

Fev 2021 Olivier Bompas  
**17/20**



**96/100**

*Vinum*  
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

Alexandre Truffer  
Mars/Avril 2021 –  
**18/20**

## Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

## Cépage :

Syrah

## Terroir :

Le coteau de l'Hermitage exposé au sud-est est situé au nord-est de Tain l'Hermitage. Cette cuvée est issue de sols d'alluvions fluvio-glaciaires et de sols granitiques.

## Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

## Vinification :

Sélection parcellaire rigoureuse sur des vieilles vignes à petits rendements des lieux-dits Le Méal, L'Hermitage, Les Murets, La Baume, Thouet, Gamber et La Croix. Vendange manuelle. Fermentation traditionnelle en cuve béton à 28°C. Délestage en début de macération. Pigeages et remontages réguliers. Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique (30°-32°). Ecoulage sous bois des jus de gouttes "à chaud" avant fermentation malolactique. Fermentation malolactique sous bois pour une meilleure contribution aromatique du bois.

## Elevage :

En pièces bourguignonnes neuves (70%), en fûts de 400L neufs (16%) et de 1 vin (14%) pendant 18 mois.

## Notes de dégustation :

**Robe :** Rouge violet profond et brillant.

**Arômes** complexes sur des fruits noirs bien mûrs, avec des notes grillées et épicées. Le tout révèle une très bonne maturité du fruit tout en alliant fraîcheur et puissance.

**En bouche :** un volume remarquable avec une structure tannique imposante mais à la texture très agréable, signe d'une concentration et d'une maturité exceptionnelle pour ce millésime. Les arômes évoquent les fruits noirs, la torréfaction et les épices mais aussi le cuir frais et la vanille. Fraîcheur et maturité font de ce vin un grand Hermitage de garde !

## Harmonie mets-vins :

Parfait avec les civets en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses.

## Température de service :

16 - 18°C