



GAMBERT DE LOCHE

HERMITAGE ROUGE 2004

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 terrasse

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 : Pourpre très profond, signe d'une grande concentration

Arômes : Le premier nez est sur des notes de cuir doux et de tapenade d'olives noires puis, à l'agitation, la complexité se révèle avec des arômes de fruits noirs, d'humus, de fruits à l'eau de vie, de cacao.

En bouche : La bouche est puissante et élégante. C'est un vin ample et concentré aux tanins présents mais soyeux, sans agressivité. Finale complexe et d'une grande persistance aromatique sur les fruits noirs, la menthe, les épices et le laurier. Un vin racé à réserver plusieurs années.

Avec un pigeon, une oie aux marrons, un râble de lièvre sauté poivrade, une selle de chevreuil à la sauce poivre et d'une manière générale le gibier aux champignons.

Note des Œnologues

Harmonie mets-vins

Température de service

16 – 18°C.

