



2014



Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

92/100
Mar. 2013

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

93/100
Oct. 2012

Wine Spectator
2012
92/100

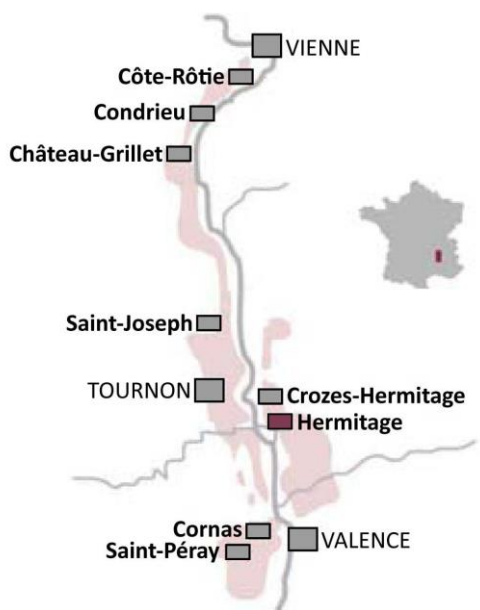
GAMBERT DE LOCHE

HERMITAGE ROUGE 2009

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

Le coteau de l'Hermitage exposé au sud est situé au nord-est de Tain l'Hermitage.

Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum et protégé du vent du nord

Vinification

Sélection parcellaire rigoureuse opérée par notre chef de culture sur des vieilles vignes à petits rendements. Cuvaison longue (3 semaines environ) et écoulage des vins « chauds » directement en pièces de chêne neuves.

Élevage

18 mois environ en barriques de chêne français neuves.

Note des Œnologues

Robe : Dense et profonde.

Arômes : Nez complexe sur des fruits noirs très mûrs, avec des touches grillées et épicées. Le tout révèle une très bonne maturité du fruit, tout en alliant fraîcheur et puissance.

En bouche : La bouche présente un volume remarquable, avec des tanins très imposants 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, le menthol et les épices.

Harmonie mets-vins

Vin élégant, puissant, de longue garde : accompagne parfaitement le gibier en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses. A essayer également avec un poulet aux écrevisses, un tournedos Rossini ou un fondant chaud au chocolat crème anglaise.

Température de service

16 – 18°C.



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

HER09 GAMBERT DE LOCHE.doc

