



THE WORLD OF FINE WINE

Cave de Tain Hermitage Gamber de Loche 2011  
17.5

JOHN LIVINGSTONE-  
LEARMONTH'S TOP WINES  
Mars 2015

Wine Spectator

91/100  
2015

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

The Rhône's greatest hits 17+/20  
Richard Hemming MW - Janv. 2018



94.5/100,  
TOP 200  
Sept. 2014



96/100  
2016

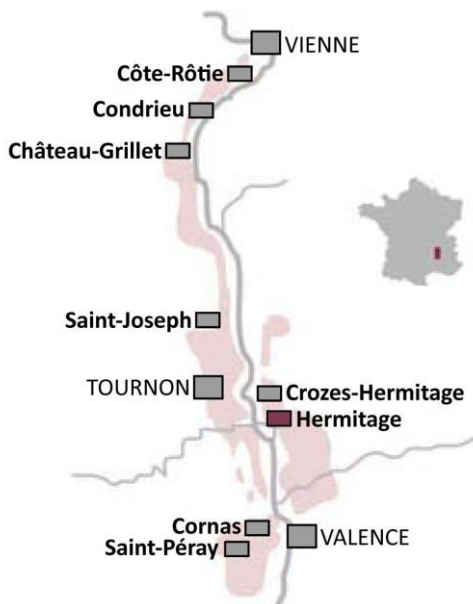
GAMBERT DE LOCHE

HERMITAGE  
ROUGE 2011

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.

Cette cuvée est issue pour une majeure partie de sols d'alluvions fluvio-glaciaires, pour le reste de sols granitiques.

### 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

19 mois environ en barriques de chêne français neuves

**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.

### Note des Œnologues

**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.

Ce vin dense et puissant demandera quelques années en cave pour révéler son superbe potentiel.

### Harmonie mets-vins

Accompagne parfaitement les civets 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](http://cavedetain.com) - [facebook.com/cavedetain](https://facebook.com/cavedetain)

HER11 Gamber de Loche.doc

