

HERMITAGE ROUGE GAMBERT DE LOCHE 2016

Mis en bouteille à la propriété

JAMES SUCKLING.COM

Aout 2018 - 92/100

Decanter

Matt Walls - Dec. 2017

94/100



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°). Cuvaison pendant 23 jours. 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 de 228L neuves (66%), et de 3 vins pendant 18 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge violet profond et brillant.

Arômes complexes sur des fruits noirs bien mûrs, les olives noires et une pointe d'épices. 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 le grain des tannins est fin, preuve de la belle maturité des raisins. Les arômes évoquent les fruits noirs, le cacao amer, les herbes de garrigue mais aussi le cuir frais et la vanille, preuve de l'élevage en chêne.

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

16 - 18°C