



HERMITAGE ROUGE GAMBERT DE LOCHE 2017

Mis en bouteille à la propriété



Guillaume Puzo
96/100 - Déc. 2021

vinous
Josh Reynolds, **95/100**
April. 2020



Joe Czerwinski, **93/100**
May. 2021

John Livingstone reports,
*****(*)**
Dec. 2018



17,5/20

Jancis Robinson
JancisRobinson.com
Nov 2018 - **17/20**

Le Point

Feb 2021 Olivier Bompas - **18/20**



2021- **Médaille d'or**

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 en coteaux (Méa, Beaume, Muret, Triboulette, Hermite). Vendange manuelle. Fermentation traditionnelle en cuve béton à 28°C. Délestage en début de macération. Pigeages et remontages réguliers avec utilisation d'un arroseur de marc, fréquences et durées en fonction de la dégustation.

Maintien des cuves au chaud après fermentation alcoolique (30°-32°). Cuvaison 28 jours avec dégustation régulière pour décider de la date d'écouage. Ecouage 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 (28 %), de 1 vin (34 %), de 2 vins (20 %) et de 5 vins (18 %) pendant 18 mois.

Notes de dégustation :

Robe : Rouge violet très profond.

Arômes : nez complexe aux arômes puissants de liqueur de fruits noirs, de graphite, de pâte d'olive, d'encens et d'épices exotiques. Le tout révèle une bonne maturité du fruit tout en alliant fraîcheur et puissance.

En bouche : une concentration remarquable, une certaine fraîcheur renforcée par le cassis, les saveurs de gâteau aux fruits, la minéralité et le poivre concassé. Le graphite allonge remarquablement la bouche. Les tanins sont tendres, juvéniles ce qui rend le vin très épais. Fraîcheur et maturité font de ce vin un grand Hermitage de garde.

Harmonie mets-vins :

Vin puissant et élégant, de très grande garde ; accompagne parfaitement le gibier en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses.

Température de service :

16 - 18°C

