

Verticale de Gamaret Philippe Bovet

Gamaret de Givrins élevé 10 mois en barriques majoritairement neuves.
Tous les millésimes sont obturés avec un bouchon en liège.

2003

- Œil : Robe sombre et presque opaque.
Nez : Nez expressif sur des notes camphrées d'herbes médicinales.
On y perçoit aussi une touche épicée.
Bouche : L'attaque fraîche précède un milieu de bouche gras, puissant et épicé aux tannins fondus.
En finale, on note une pointe de réglisse et une légère sucrosité.
Impression : Ce vin s'approche de son apogée et peut encore patienter quelque peu.

Données techniques:

Date des vendanges : 26 septembre
Quantité récoltée : 520 kg, soit un rendement de 120 g au m²
Sondage : 100 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	4.9 g	3.8 g
Alcool		14.1%
PH	3.78	3.9
Sucre		0.2 g

2004

- Œil : Robe d'un beau grenat sombre.
Nez : Nez expressif sur des notes de torréfaction, de cacao et de chocolat.
Bouche : En bouche, l'attaque fraîche et la tension créée par la vivacité supporte un vin au volume moyen marqué par les épices.
Impression : Ce vin s'approche de son apogée et peut encore patienter quelque peu.

Données techniques:

Date des vendanges : 22 octobre
Quantité récoltée : 4220 kg, soit un rendement de 390 g au m²
(plus achat de vendange)
Sondage : 94 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.9 g	4.16 g
Alcool		13.5%
PH	3.6	3.77
Sucre		1.2 g

2005

- Œil : Robe sombre.
Nez : Nez expressif où se mêlent les épices (poivre) et les fruits noirs (mûres).
Bouche : L'attaque ronde s'ouvre sur des arômes similaires à ceux du nez.
Les tannins mûrs sont encore perceptibles, tout comme la légère sucrosité qui teinte l'attaque et la finale. Celle-ci se révèle persistante et épicée.
Impression : Ce vin est encore dans une phase ascendante.

Données techniques:

Date des vendanges : 17 octobre
Quantité récoltée : 1590 kg, soit un rendement de 370 g au m²
Sondage : 102 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.9 g	4.44 g
Alcool		13.9%
PH	3.56	3.86
Sucre		0.6 g



L

E

2006

Œil : Robe grenat et profonde.
Nez : Nez épicé moyennement expressif.
Bouche : L'attaque fraîche annonce un vin élégamment épicé aux tannins mûrs et au volume moyen.
Finale épicée et longue.

Impression : Porté par son acidité, ce veut peut se maintenir à ce niveau, mais ne va plus se bonifier.

Données techniques:

Date des vendanges : 18 octobre

Quantité récoltée : 2710 kg, soit un rendement de 600 g au m²

Sondage : 104 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	4.7 g	4.8 g
Alcool		13%
PH	3.4	3.84
Sucre		0.2 g

S

V

E

2007

Œil : Robe pourpre sombre, presque opaque.
Nez : Nez expressif de chocolat. Outre les notes de torréfaction, on perçoit des fruits noirs et de la cerise.
Bouche : L'attaque est fraîche, le fruité intense en milieu de bouche, la texture très veloutée, la finale épicée et les tannins très bien fondus.

Impression : Ce vin s'approche de son apogée où il va rester pendant quelques années.

Données techniques:

Date des vendanges : 16 octobre

Quantité récoltée : 2600 kg, soit un rendement de 560 g au m²

Sondage : 103 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.2 g	4.7 g
Alcool		13.7%
PH	3.8	3.9
Sucre		0.1 g

R

T

I

C

2008

Œil : Robe pourpre sombre.
Nez : Nez frais aux notes presque florales.
Bouche : L'attaque est franche, les tannins sont encore un peu durs, le fruité demeure discret.
Encore austère, ce vin a besoin de temps pour s'ouvrir.

Impression : Ce Gamaret doit impérativement attendre quelques années pour s'ouvrir.

Données techniques:

Date des vendanges : 29 octobre

Quantité récoltée : 2700 kg, soit un rendement de 600 g au m²

Sondage : 100 Oe

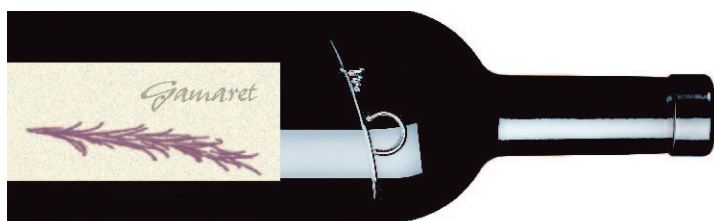
	Vendanges	Vin
Acidité	5.4 g	4.2 g
Alcool		13.7%
PH	3.95	4
Sucre		0.2 g

A

L

E

S



L

E

2009

Œil : Robe pourpre sombre.

Nez : Nez expressif de pruneau mêlé de notes empyreumatiques et toastées.

Bouche : Attaque souple voire suave, la légère sucrosité lui donne une texture veloutée portée par des tannins mûrs et bien fondus. Note de réglisse en finale.

Impression : Ce très beau vin possède un potentiel de garde de plusieurs années.

S

Données techniques:

Date des vendanges : 15 octobre

Quantité récoltée : 2200 kg, soit un rendement de 500 g au m²

Sondage : 115 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	4.8 g	4.6 g
Alcool		14.8%
PH	3.9	3.95
Sucre		0.1 g

V

E

2010

Œil : Robe pourpre sombre

Nez : Nez expressif et frais, où l'on décèle de la cannelle et des notes florales.

Bouche : Élégant, droit, frais et tendu ce vin tout en finesse possède une finale persistante.

Impression : Superbe millésime à garder. Un peu de patience lui permettra de dévoiler son fruit.

R

T

Données techniques:

Date des vendanges : 22 octobre

Quantité récoltée : 2500 kg, soit un rendement de 550 g au m²

Sondage : 101 Oe

	Vendanges	Vin
Acidité	5.2 g	3.85 g
Alcool		14.3%
PH	3.8	3.91
Sucre		0.5 g

I

C

A

L

E

S