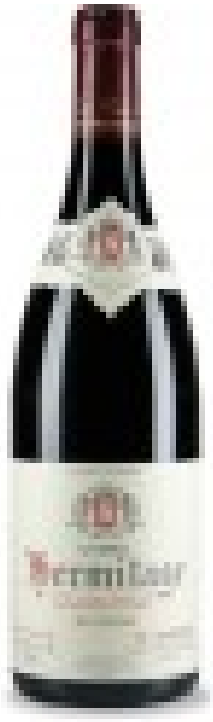
Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2018



Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille SORREL
Millésime: 2018
Appellation: Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Le Gréal
RVF: 96/100
Bettane + Desseauve: 19.5/20
Wine Advocate (Parker): 96-98/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 96/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("deux flacons de grande garde"). *"Bien plus pulpeux que le "simple" hermitage. Le Gréal dégage une trame pure, magnifique par son élevage discret. Construit sur des tanins séveux garants de son potentiel de garde. Fruits noirs et violette, arômes fumées de suie froide s'imposent dans ce grand vin de garde. Env. 200 €"*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 19,5/20. *Fuité noir profond, pâte de figue, mûre et sans lourdeur ni excès de maturité ou d'alcool. En bouche, le tannin est appuyé et*

parfaitement mûr, puissant et structurant. Sans doute l'ultime chef d'oeuvre de Marc Sorrel pour le passage de témoin à son fils Guillaume. Peut être le plus beau Gréal jamais dégusté de la propriété. En puissance et en finesse dans un équilibre rare, avec une longueur exceptionnelle.

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : *le Gréal 2018 revendique son terroir, avec un accent un tantinet bourguignon. Violette, épices, réglisse... La pureté de son fruit est incroyable. Un grand vin à avoir absolument en cave.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 96-98/100. *The 2018 Hermitage Le Greal is a blend from Greffieux and Le Méal, hence the name. That aside, it's simply a stupendous wine, bursting with licorice, violets and cassis on the nose and backed by ample concentration and a rich, velvety mouthfeel. There's a faint steaminess evident (the fermentation is 100% whole clusters), but it just adds complexity to both the palette of aromas and flavors and the palate (in terms of textural interest). The finish is long, long, long. Yes, I wrote it three times in my notes.* ***Drink date 2021-2040.***

Marc Sorrel officially retired at the end of 2018. His son, Guillaume, has taken over. He led me through an extensive barrel tasting in the domaine's small cellars located near the Mairie and bridge to Tournon. Parking is never easy here, but it's worth the walk if you can't find a spot, as the wines from 2017 and 2018 are stunning, fitting testaments to Marc's final vintages. According to Guillaume, they're two years that resemble each other, although he finds more freshness in 2018 and more tannin in 2017. Much of his time will be spent in the vineyards, where he said a big number of vines needed to be replaced. In the cellar, he's using a bit more sulfur to keep the wines fresher during their two years of elevage, and he's no longer going to bottle barrel by barrel, which should help improve the consistency of the wines in the market. At the risk of repeating myself, don't miss the 2017s and 2018s here — especially the Les Rocoules and Le Greal.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue d'un de deux des meilleurs lieux-dits de la colline.

Pour 10% des syrah des Greffieux (âgées d'une trentaine d'années), et pour 90% du Méal (au coeur du côteau), composé de 90% de Syrah plantées en 1927 et 1928, et de 10% de marsanne et roussanne d'une soixantaine d'années. Raisins égrappés ou non selon le millésime, **élevage** en fûts de 18 à 24 mois, pas de collage ni de filtration.

Dégustation : robe d'encre, bouquet délicat de violette, de cassis et de musc. Tanins massifs mais harmonieux, longueur prodigieuse. C'est un solide vin de garde, capable de se bonifier pendant quinze à vingt ans.

Accords : viandes rouges, gibiers ...

Description brève du produit :

96/100 RVF. La grande cuvée du domaine, principalement issue du Méal, mais aussi un peu des Greffieux (d'où son nom, le Gréal) adoucie par quelques raisins blancs. Magnifique... et à déguster avant 2040. **Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov. 2020) : Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("deux flacons de grande garde").