

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge Le Gréal - 2018 - rouge



Le monument du Domaine, avec les Rocoules en blanc ! Mais ne cherchez pas ce « quartier » sur les cartes de la colline de l'Hermitage : il n'existe que chez Sorrel. Il s'agit en fait de la contraction de deux grands terroirs de la célèbre colline, dont cette cuvée est issue : les Greffieux et le Méal !

Le terroir du Greffieux, qui compte pour environ 20% de l'assemblage, s'appuie sur un socle argilo-calcaire assez homogène, un peu plus caillouteux dans sa partie haute, où sont majoritairement situées les vignes des Sorrel. Il confère au vin une vraie gourmandise.

Juste au-dessus du Greffieux, en plein cœur du vignoble de l'Hermitage, se situe le célèbre Méal. Ce coteau à la pente impressionnante, exposé plein Sud, offre un sol singulier de galets déposés par le Rhône, par vagues successives. Il donne au vin ses accents résolument méridionaux et cette puissance hors-norme. Il constitue le noyau de cet Hermitage Le Gréal. Les Sorrel possèdent ici quelques-unes des plus vieilles vignes du Domaine, dont certaines ont été plantées en 1928...

Autre particularité de cette cuvée, la présence d'une faible proportion de marsanne assemblée à la syrah : historiquement complantée dans cette parcelle, Marc Sorrel a fait le choix de la conserver dans l'assemblage final... ce qui renforce encore la complexité hors-norme de ce vin et « adoucit » un peu le profil du vin dans sa jeunesse.

Vinifié en vendange entière et élevé en fûts pendant une vingtaine de mois, cet Hermitage Le Gréal règne encore une fois cette année au sommet de l'appellation, en excellente compagnie (on pense bien sûr à l'Hermitage de Jean-Louis Chave)... Le bouquet déploie peu à peu son style singulier combinant la violette, les fleurs rouges, les feuilles de tabac et le Havane, le cassis, le poivre noir, le curcuma, le paprika, le bacon, le sang de boeuf et la tomate séchée, le bois de santal ou encore la tapenade d'olives noires... C'est tout bonnement envoûtant !

Quant à la bouche, elle offre une finesse de tanin et un relief minéral absolument splendides. L'intensité et l'énergie sous-jacentes sont phénoménales et nécessiteront bien sûr plusieurs années de garde pour s'assagir. Sa longueur est déjà impressionnante : nous tenons là un des plus grands rouges du Rhône sur un millésime exceptionnel. Collector absolu.

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge Le Gréal - 2018 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Fascinant de complexité : la violette, les fleurs rouges, les feuilles de tabac et le Havane, le cassis, le poivre noir, le curcuma, le paprika, le bacon, le sang de boeuf et la tomate séchée, le bois de santal ou encore la tapenade d'olives noires

Bouche : Elle offre une finesse de tanin et un relief minéral absolument splendides. L'intensité et l'énergie sous-jacentes sont phénoménales et nécessiteront bien sûr plusieurs années de garde pour s'assagir. Sa longueur est déjà impressionnante

Accords mets-vins : Tourte de canard Col Vert, pintade farcie aux fruits secs, tajine d'agneau...



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2023, jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Syrah, marsanne (5%)

Culture : Raisonnée