

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge Le Gréal - 2021 - rouge



Attention : nous entrons avec ce somptueux Hermitage Le Gréal dans la catégorie des monstres sacrés du vignoble rhodanien !

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 effet 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 10% de l'assemblage de ce somptueux millésime 2021, 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 densité et 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. Mais aussi, une verticalité minérale tout à fait typique. Il constitue le noyau « historique » de cet Hermitage Le Gréal. Les Sorrel possèdent ici quelques-unes des plus vieilles vignes du Domaine, dont certaines remontent à 1926.

Autre particularité de cette cuvée, la présence d'une faible proportion de marsanne assemblée à la syrah : historiquement complantée dans cette parcelle, à hauteur de 8% environ de l'encépagement,, Marc et maintenant Guillaume Sorrel ont 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 son profil dans sa jeunesse.

Vinifié pour une bonne part 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, au côté de l'Hermitage de Jean-Louis Chave. Il offre un profil d'une rare distinction, à la fois frais, dynamique et incroyablement raffiné. Le bouquet déploie peu à peu son style singulier, à la fois intense et délicat, dense et aérien, et profondément imprégné par les sols rocaillieux de la célèbre Colline. On démarre sur une note réglissée typique, mais aussi la mine de crayon, le graphite et la cendre froide, complétés d'une touche sanguine et de nuances grillées, lardées, entre le bacon et la peau d'un canard laqué. Puis, le nez gagne en fraîcheur et en raffinement floral : on pense à la rose et à la pivoine, à l'œillet, à l'extrait

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de violette, à l'eucalyptus. Une touche de poivre gris relève un fruit frais, évoquant la mûre et la cerise. C'est un ravissement de tous les instants.

En bouche, on se régale d'une matière à la fois enveloppante, mûre et fraîche. On retrouve nos baies noires sauvages et la cerise, qui semblent jaillir du socle minéral, rocheux, aux accents de graphite et de pierre frottée. La sensation de puissance fuselée que dégage cet Hermitage est impressionnante. Sa profondeur est abyssale. L'intensité et l'énergie sous-jacentes sont phénoménales et nécessiteront bien sûr plusieurs années de garde pour s'assagir. Soyez patient : c'est un géant !

Sa longueur de bouche est déjà exceptionnelle : ce vin semble vouloir nous aspirer tout entier. Nous tenons là un des plus grands rouges du Rhône sur un superbe millésime, qui donnera son meilleur dans 10 ou 20 ans. Monumental !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge Le Gréal - 2021 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Intense et raffiné: note réglissée typique, mine de crayon, graphite et cendre froide, une touche sanguine, nuances grillées, lardées, entre bacon et peau de canard laqué. Rose, pivoine, œillet, extrait de violette, eucalyptus, poivre gris, mûre et cerise

Bouche : Une matière à la fois enveloppante, mûre et fraîche. On retrouve nos baies noires sauvages et la cerise, qui semblent jaillir du socle minéral, rocheux, aux accents de graphite et de pierre frottée. Une sensation de puissance fuselée.
Beaucoup d'énergie

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



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2026, jusqu'en 2050 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Syrah, marsanne (moins de 5%)

Culture : Principes biologiques