

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2017



Prix du produit :

**160,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2017

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gréal

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 19.5/20

Wine Advocate (Parker): 96-98/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2017 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 19/20. *Le registre aromatique du Gréal est précis : les élevages longs sont parfaitement gérés, la puissance et la densité du vin s'offrent très gracieusement. N'est-ce pas la dimension de l'hermitage qui s'exprime, tout simplement ?*

Cette cuvée figure dans "**la cave idéale**" du Guide, dans la rubrique "Pour les 20 ans du petit : réservez maintenant les flacons qui feront de vous des parents enviés dans 20 ans".

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 19,5/20. **Que penser des 2017 ? Marc Sorrel pense que c'est peut-être son plus beau millésime, il n'a pas le souvenir de tanins aussi**

---

*soyeux dans les rouges. Seule contrepartie à ces raisins très mûrs et très concentrés : des volumes réduits de moitié dans les cuvées d'Hermitage. mais quels chefs d'œuvre ! Un fruité cassissé prononcé, un tanin extrêmement fin, velouté, une allonge caressante et un équilibre d'une absolue fraîcheur, un vin raffiné et magique dans ses dimensions tactiles. L'un des meilleurs rouges jamais produits au domaine ? Fourchette d'apogée : 2024-2037.*

Accords mets et vins : magret et canard rôti, perdrix, sanglier, civet de lièvre, cigare.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 96-98/100. *Crème de cassis and blackberry aromas sufficient to fill the room emerge on the nose of Sorrel's 2017 Hermitage Le Greal. Full-bodied, rich, and supple, this is a lush, creamy wine that shows incredible intensity of flavor without excess weight. Underneath all of that plush fruit is a stony core of structure and myriad spicy complexities that should sustain it for decades to come. 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 élevage, 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 :**

**19,5/20 B+D.** 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!