



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Hermitage

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Granit

DRUER
Syrah, Marsanne

GÆRING
Brugte franske
egetræsfade

TYPE
Kraftig rødvin

Domaine Marc Sorrel

Marc Sorrel, Hermitage Rouge Le Greal 2018

"Kan en vin være 2.000 kr. værd? Tja, hvis man har pengene og vil smage noget af det ypperste, der findes i verden, så er det her. Tæt, tjærepræget, røget med noter af okseblod og oliven. Fantastisk dybde. Jeg giver af princip ikke 100 point, for jeg insisterer på, at der venter noget bedre om det næste hjørne, f.eks. denne her om 10-20 år." 99+p, 6 stjerner, testvinder, Niels Lillelund, Jyllands-Posten januar 2025 "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." 96-98p. Joe Czerwinski, Robert Parker.com "... a gorgeous Hermitage. Gamey red, blue, and black fruits, violets, graphite, and bouquet garni notes define this wild, slightly feral, incredibly singular Hermitage that's full-bodied, has ripe tannins, and a great finish. Both the 2019 and 2020 show another level of purity and precision, but this is still a compelling effort that will evolve for 20+ years if well stored." Jeb Dunnuck

Sorrels ikoniske topvin "Le Greal" spiller på en sammentrækning af de to navnkundige topmarker Le Méal og Les Greffieux. Parcellerne udgør hhv. 85% Méal og 15% Greffieux. Vinen er en blanding af ca. 95% Syrah og 5% Marsanne (afhængig af årgang). Druetokkene er omkring 60 år gamle. Le Greal lagrer 18-24 måneder på brugte franske fade. Vinen er blæksort, dyster og ekstrem intens uden at være ekstraheret. Et kraftværk af bacon, sorte bær, lakrids og mineralsk essens.

OM PRODUCENTEN

Sorrel familien har været involveret i vindyrkning på Hermitage højen siden 1893. Det var dog først i 1928 at domainet blev grundlagt. Her var der Marc Sorrels bedstefar Felix der grundlagde vinhuset, sideløbende med sin funktion som notar i Tain-l'Hermitage.

Sortimentet består af både hvid og rød Crozes Hermitage, en hvid og en rød Hermitage, samt to enkeltmarks vine, – den legendarisk røde "Le Greal" (en blanding af ordene Le Meal og Greffieux) hvor 90% af druerne stammer fra hjertet af Le Meal marken. Den sidste vin i sortimentet er den enestående hvide enkeltmarks Hermitage "Les Rocoules" på næsten ren Marsanne.

Sorrel har i årtier sværget til klassisk vinifikation, med begrænset fadbrug (nye fade), samt en fortrinvis gæring af hele klaser. Lagring og aftapning foregår i den lille ydmyge kælder midt i Tain-l'Hermitage, og flaskerne fra de blot 4 ha. vinmarker fordeles eksklusivt til en lille udvalgt flok af importører og franske toprestauranter. Tildelingerne er stærkt begrænsede i hver årgang, og efterspørgslen naturligvis stor, efter disse klassiske Hermitage monumenter.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens