



Domaine Marc Sorrel

Marc Sorrel, Hermitage Rouge Le Greal 2023

"The floral and wild berry beauty of this wine doesn't lie in its enormous concentration and drive, but in the mind-blowing finesse and incredible silkiness of this great masterpiece of delicacy. Where are abundant alcohol and tannins that this unique expression of Hermitage must have? They are in there somewhere, but the wine feels totally weightless. From vineyards planted in 1926 by the winemaker's grandfather in the Les Greffieux and Le Meal sections of the hill of Hermitage. " 100p. James Suckling "The 2023 Hermitage Le Gréal is exquisite, wafting from the glass with an exotic bouquet of wisteria, violet, cassis, mulberries and pepper. Full-bodied, velvety and enveloping, it's built around a fleshy, even unctuous core of fruit underpinned by a delicate chassis of sweet, powdery and perfectly integrated tannins, concluding with a long, ethereal, violet-inflected finish. One of the most precise and seamless renditions of Le Gréal in recent years, it remains harmonious and finely balanced, representing the essence of this remarkable address." 100 p. Yohan Castaing, Robert Parker.com Sorrels ikoniske topvin "Le Greal" spiller på en sammentrækning af de to navnkundige topmarker Le Méal og Les Greffioux. Parcellerne udgør hhv. 85% Méal og 15% Greffioux. Vinen er en blanding af ca. 95% Syrah og 5% Marsanne (afhængig af årgang). Druestokkene 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.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Hermitage

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Granit

DRUER

Syrah, Marsanne

GÆRING

Brugte franske egetræsfade

TYPE

Kraftig rødvin

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 Greffioux) 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 fortrinnsvis 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