

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2017



Prix du produit :

660,00 €

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

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 91-94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Les commentaires du précédent millésime

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Le fruit de l'hermitage est moins explosif à ce stade, dans un registre d'épices et de fruits noirs. La matière est dense et serrée, mais un bel avenir s'offre à lui.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. **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 ! Etonnamment concentré pour l'entrée de gamme des hermitages, dû à la plus petite récolte jamais rentrée au domaine, un vin dense, de grand avenir, massif mais au tanin fin, à attendre absolument, la

bouche se déguste au couteau, mais quel éclat ! 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) : 91-94/100. *Peppery and meaty notes combine with ripe cherries and cassis on the nose of the 2017 Hermitage. It's medium to full-bodied, possessing a certain tension between the fruit, the crisp acids and the firm tannins. There's more austerity to this wine than in most vintages, and it shows some dusty tannins on the finish. Drink date 2022-2035.*

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 :

Cépages : syrah, vignes de 30 ans dans le mas des Plantiers, situé sous les Greffieux.

Vinification : à l'ancienne de raisins non égrappés, élevage en fûts de 18 à 22 mois.

Dégustation : robe grenat, nez de giroflée et de mûres sauvages, vin séveux et délicat, d'un équilibre majestueux.

Durée de garde : 10 à 20 ans.

Accords : viandes rouges ...

Description brève du produit :

Vinifié "à l'ancienne", en vendange entière, "comme d'habitude et depuis toujours" ! Pour les amateurs de grands classiques, par définition patients. Idéalement à oublier en cave quelques années. **17,5/20 RVF et 18/20 B+D.**
