

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2017



Voici une des deux ou trois cuvées mythiques de la fameuse colline : la parcelle "parfaite", à mi-coteau, exposée au Sud, dotée d'un sol complexe mêlant loess calcaires, galets et granites, plantée de vignes d'une soixantaine d'années, un âge idéal pour qu'elles donnent le meilleur du fruit et du terroir. Bref, nous voici tout en haut de la hiérarchie des Hermitages et, plus globalement, des grands blancs de France !

Bien sûr, ici, aucune mécanisation ni aucun intrant qui ne soit pas organique n'a droit de cité. Le raisin se doit d'être parfaitement pur et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Marc Sorrel a fait le choix d'assembler une très faible proportion de roussanne (moins de 10%) qui va renforcer l'élégance florale du vin et lui apporter quelques gourmandes notes exotiques.

Ce superbe millésime 2017, à la puissance parfaitement maîtrisée, nous a littéralement envoûtés lors de notre dernière dégustation (avant la mise en bouteille) : sa profondeur est tout simplement vertigineuse ! La dimension florale est d'une rare intensité, sur des arômes enivrants de chèvrefeuille, de jasmin, de mimosa et de violette. Le fruit mûr et savoureux s'impose ensuite sur des évocations de coing, de pêche compotée, de prune, de mirabelle et de mangue. Un vent de fraîcheur souffle aussi sur ce « Rocoules » apportant de fines touches anisées, voire mentholées. L'élevage, d'une redoutable précision, souligne l'intensité aromatique du vin, tout en apportant quelques notes d'épices douces, de cire et de pain au levain. Quelle complexité ! Quelle maîtrise !

En bouche, comment résister à une telle structure, aussi large que longue : si l'on perçoit une force quasi-tellurique, cet Hermitage ne cherche pourtant pas à s'imposer. Il glisse, il ondule, il caresse, toujours en mouvement, toujours vivant. Salin et presque piquant sur la finale, d'une persistance phénoménale, il nous emmène très loin et très haut.

Pour admirer cette « cathédrale » dans toute sa splendeur, vous devrez impérativement laisser cet Hermitage évoluer quelques années en cave : cinq ans nous paraissent un minimum. Vous pourrez alors commencer à l'apprécier pleinement pour accompagner avec maestria des plats de fête comme des ris de veau à la crème, un turbot rôti aux champignons ou des ravioles de homard à la truffe (à la façon de Bernard Pacaud).

Un monument, hors du temps !

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : D'une rare profondeur.
Chèvrefeuille, jasmin, mimosa et violette.
Coing, pêche compotée, prune, mirabelle
et mangue. Une touche anisée. Cire, pain
au levain.

Bouche : Ultra-généreuse et veloutée. Elle
se resserre sur de beaux amers en milieu
de bouche. Superbe minéralité épicée.
Enorme persistance. Une classe immense!

Accords mets-vins : Foie gras poêlée aux
pêches. Ris de veau à la crème. Turbot
aux champignons. Raviole de homard et
morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2022 et jusqu'en
2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (92%), roussanne
(8%)

Culture : Raisonnée