

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2018



Voici une des deux ou trois cuvées mythiques de la fameuse colline : la parcelle idéale, 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, parfaitement sain et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Marc Sorrel a fait le choix d'assembler une faible proportion de roussanne (moins de 10%) qui va renforcer l'élégance florale du vin et lui apporter quelques gourmandes notes exotiques.

Tout comme son vertigineux prédécesseur, ce « Rocoules » 2018 nous a littéralement fait chavirer lorsque nous l'avons découvert au début de l'hiver dernier, alors qu'il n'avait pas encore terminé son élevage. A la fois luxuriant et étonnamment frais, d'une élégance soyeuse et d'une profondeur abyssale, nous tenons là l'une des « stars » absolues du millésime !

Si ce Rocoules est encore embryonnaire dans son expression (rendez-vous dans 10 ans !), on perçoit, après une bonne aération, une complexité phénoménale. La dimension florale arrive au premier plan, sur des arômes enivrants de rose et de jasmin séchés, d'acacia et de mimosa. Le fruit mûr et savoureux s'impose ensuite sur des notes franches de gelée de poire, de pêche compotée, de prune, de melon jaune et d'ananas séché. Un vent de fraîcheur souffle aussi sur ce « Rocoules » apportant de fines nuances végétales et anisées. 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 race !

En bouche, comment résister à une telle structure, aussi large que longue : si l'on perçoit une puissance quasi-tellurique, cet Hermitage ne cherche jamais à s'imposer. Il progresse tranquillement, il glisse, il ondule, il caresse, toujours en mouvement, toujours vivant. A la fois minéral mais suave et miellé sur la finale, doté d'une persistance unique, il nous emmènera très loin et très haut.

Pour admirer cette « cathédrale » dans toute sa splendeur, vous devrez impérativement le laisser évoluer quelques années en cave : pour les plus patients d'entre vous, une dizaine d'années nous paraît être un optimum. Vous pourrez l'apprécier dans sa vertigineuse complexité pour

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

accompagner avec maestria des plats de fête comme des ris de veau à la crème de morilles et pointes d'asperges vertes, un turbot rôti aux champignons ou des ravioles de homard à la truffe (à la façon de Bernard Pacaud).

Un monument, hors du temps ! Le tout dernier chef d'œuvre signé Marc Sorrel... Collector absolu.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : Incroyablement complexe : rose et de jasmin séchés, acacia et mimosa.

Huile d'amande. Gelée de poire, pêche compotée, prune, melon jaune et ananas séché. Une touche anisée. Cire, levain.

Bouche : Volume considérable. Le vin glisse, ondule, caresse, toujours en mouvement, toujours vivant. A la fois très minéral mais suave et miellé sur la finale, doté d'une persistance unique.

Accords mets-vins : Foie gras poêlée aux pêches. Ris de veau à la crème de morille et pointes d'asperges vertes. Turbot aux champignons. Raviole de homard et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2024 et jusqu'en 2038

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Raisonnée