

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2015



Celle que Marc Sorrel nomme tout simplement la « cuvée classique » est en réalité elle aussi une cuvée parcellaire. Le vin est issu d'une seule parcelle, située dans la partie basse de la colline, sur le lieu-dit Les Greffieux (juste en dessous du célèbre Méal).

Ici, des terrasses alluvionnaires recouvrent le socle granitique, les sols mêlant galets roulés et argiles. L'exposition au Sud de la parcelle protège la vigne des vents du Nord et renforce l'influence méditerranéenne. La marsanne est le cépage unique de cet Hermitage : elle donne son meilleur sur ces sols chauds et caillouteux, apportant au vin sa texture veloutée, presque huileuse, et surtout ses arômes caractéristiques de fleurs blanches et fruits jaunes.

Après une vinification et un élevage en fûts de chêne (excluant tout fût neuf), pendant près de 18 mois, cet Hermitage 2015 affiche une classe et une finesse qui le place clairement au sommet de la hiérarchie. On perçoit immédiatement un raisin à la fois plein de soleil mais aussi de fraîcheur, évoquant au premier nez la marmelade, la tarte aux prunes et à la pêche jaune, les fruits pochés et la mangue. Le vin respire la volupté, entre miel, pain d'épice, huile de noix et d'amande.

Après une bonne aération, le talent et la finesse du vigneron jaillissent du verre : loin de toute lourdeur, le vin redevient presque aérien, évoquant fleurs blanches et herbes fines comme la marjolaine. Le milieu de bouche révèle des amers rafraîchissants et salivants, subtilement mentholés.

Cet Hermitage, de grande allure, vous transportera très loin, c'est une certitude. Mais, pour cela, vous devrez vous armer d'un peu de patience : il est taillé pour une garde de 10 ou 15 ans. Nous vous recommandons d'attendre au moins deux ans avant de le déguster, et, dans tous les cas, de le carafier plusieurs heures avant de le servir.

C'est à ce prix qu'il vous livrera toute son intensité, pour accompagner une salade de fève à l'orange suivie d'un navarin de homard au romarin !

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Marmelade. Tarte aux prunes et à la pêche jaune. Mangue. Noix de cajou, amande douce. Miel. Pain d'épice. Tilleul, sarriette, pointe d'eucalyptus, marjolaine.

Bouche : D'abord veloutée, presque glycinée. Le milieu de bouche s'allège, se dynamise. Il révèle des amers et de la fraîcheur. Finale très longue sur les épices et le fruit.

Accords mets-vins : Houmous, carottes tièdes au cumin, salade de fèves à l'orange. Navarin de homard au romarin.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée