

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2016



Marc Sorrel a la chance de posséder quelques vieilles vignes de marsanne et de roussanne, âgées de plus de 50 ans, sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Spécificité de ce vignoble, au pays du granit, il est installé sur les fameuses terres blanches de Larnage, faites d'argiles très calcaires autrement connues sous le nom de kaolin. C'est donc sur ce terroir unique dans l'appellation que la vigne va chercher en profondeur les éléments minéraux qui la nourrissent et restituer dans le vin une finesse minérale et une nervosité caractéristiques.

Comme pour ses Hermitages, Marc Sorrel fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage en fûts, comprenant très peu de fûts neufs. Peu de gens ont la chance d'avoir accès à ce vin produit à peine à 1500 bouteilles : on peut le regretter, tant celui-ci permet, à un prix relativement raisonnable, de goûter au style inimitable de Marc Sorrel, marqué par l'élégance et la complexité des arômes, l'éclat du fruit et un remarquable équilibre en bouche.

Entre zestes d'agrumes, fruits confits et fruits exotiques, rhubarbe, pain d'épices, bergamote, cannelle, poivre gris et curry, ce Crozes-Hermitage séduit immédiatement par sa complexité et son raffinement, finalement assez éloigné des standards de l'appellation. En bouche, le vin confirme parfaitement sa stature : si le toucher de bouche est assez riche et soyeux, le vin reste frais et énergique, affichant une agréable tension, stimulante et une très belle persistance sur de beaux amers et des saveurs épicées. L'éclat du fruit ne vous quitte jamais, la minéralité du sol non plus.

Comme souvent avec Marc Sorrel, nous sommes ici en présence d'un vin très beau vin de gastronomie, appelant terrines de volailles, poissons d'eau douce ou préparations légèrement épicées comme un tajine de veau au citron confit. S'il est expressif aujourd'hui, il est clair qu'un séjour de 2 à 3 ans en cave ne fera que renforcer le plaisir qu'il procure !

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Zestes d'agrumes et marmelade, fruits confits, mangue, rhubarbe, pain d'épices, bergamote, cannelle, poivre gris et feuille de curry.

Bouche : Toucher de bouche assez riche, mais beaucoup de fraîcheur, d'énergie et une juste tension, stimulante. Très belle persistance sur des amers et des saveurs épicées.

Accords mets-vins : Terrines de volaille, de gibier à plume ou de lapin. Quenelle de brochet. Sandre au beurre blanc, truite meunière. Tajine de poisson ou de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (50%), roussanne (50%)

Culture : Raisonnée