

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2016



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.

Malheureusement, les parcelles de Marc Sorrel ont été touchées par la grêle et ce n'est que l'équivalent de deux fûts de ce précieux nectar qui ont pu être vinifiés, puis élevés pendant 18 mois au total.

Cet Hermitage 2016 affiche aujourd'hui une classe et une finesse qui le placent 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 gelée de coing, la pêche jaune pochée et l'ananas. Le vin respire la volupté, entre miel, caramel au beurre salé, nougat et huile d'amande. Après une bonne aération, le talent et la finesse du vigneron jaillissent du verre : loin de toute lourdeur, le vin délicieusement onctueux en attaque redevient presque aérien, sur des arômes de fleurs séchées et d'herbes fines. Le milieu de bouche révèle des amers rafraîchissants et salivants, évoquant les zestes d'agrumes confits.

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 d'au moins 10 ans. Nous vous recommandons d'attendre au minimum deux ou trois ans avant de le déguster, et, surtout, 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 fèves à l'orange suivie d'un navarin de homard au romarin !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Marmelade. Gelée de coing, pêche rôtie au miel. Mangue, ananas. Caramel au beurre salé, amande douce. 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



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée