

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage - 2024 - blanc



Nous sommes sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. À la suite de son père, Guillaume Sorrel exploite en fermage une petite parcelle d'une cinquantaine d'ares, plantée de vieilles vignes de marsanne et de roussanne âgées d'une soixantaine d'années. 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 fraîcheur caractéristique. 2024 est un millésime frais, pluvieux, ou il fallait être attentif et très réactif à la vigne pour maîtriser la pression du mildiou. Si les rendements furent au final en baisse sensible, les blancs tirent vers un style plus vif, vibrant et doté d'une empreinte minérale qui les allonge et leur donne un relief saisissant. Ce millésime 2024 a donné naissance à de grands blancs d'éclat et de longueur.

Comme pour ses Hermitages, Guillaume Sorrel fait le choix d'une vinification et d'un élevage en fûts, sans bois neuf, en privilégiant des barriques de 4 ou 5 vins. Peu de gens ont la chance d'avoir accès à cette véritable pépite, produite en 2024 sur seulement 4 fûts : on ne peut que le regretter, tant ce vin permet, à un prix relativement accessible, de goûter au style « Sorrel », marqué par une formidable complexité des arômes, la générosité et la gourmandise du fruit et un bel équilibre en bouche, entre densité texturée, énergie acidulée et fins amers à la relance.

Une fois de plus, ce Crozes-Hermitage blanc s'impose dans un style d'une grande justesse : tout au long de la dégustation, il semble couler de source. Les terroirs clairs de Larnage donnent au vin son profil limpide, apaisé, porté par une sensation de pureté cristalline. L'ouverture est florale, délicate, avec des notes d'aubépine, de fleurs d'acacia et de sureau qui installent immédiatement une atmosphère aérienne.

Le fruit arrive ensuite, précis et croquant, autour de la poire fraîche, de la pomme verte et d'une touche de pêche blanche juteuse. Puis le vin gagne en relief avec des nuances plus douces et légèrement enveloppantes de noisette fraîche, de pâte d'amande et de miel délicat, entre acacia, tilleul

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

ou lavande. L'ensemble reste toujours en retenue, comme tenu par un fil de tension minérale qui empêche toute forme d'excès et signe la grande maîtrise de l'élevage.

La bouche s'installe avec une texture pulpeuse, presque charnue mais sans lourdeur. Le fruit est mûr, juteux, très lisible, autour de la poire, de la pomme Golden et d'un registre de fruits à noyau qui donne de l'amplitude à l'ensemble. L'expression aromatique se déploie avec naturel, dans un style généreux mais parfaitement tenu.

Progressivement, le vin bascule dans un registre plus floral, où dominent les fleurs blanches et une sensation de fraîcheur printanière. La matière est souple, parfaitement dessinée, et trouve son équilibre dans une trame minérale fine, légèrement crayeuse, qui étire le vin et structure la finale.

Un amer délicat, aux accents zestés, vient prolonger la dégustation, apportant relief et précision. La finale, fraîche et saline, donne au vin une dimension gastronomique : c'est une superbe réussite.

Ce Crozes-Hermitage appelle une cuisine gourmande et délicate. On l'imagine volontiers aux côtés d'une sole meunière ou à la grenobloise, dont les notes citronnées viendront sublimer sa fraîcheur. Il s'accordera également avec un pavé de saumon cuit en papillote, parfumé au sésame, au pavot et au gingembre, accompagné d'une sauce aux fruits de la passion

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Claire et lumineuse, d'une pureté cristalline, aux reflets nets hérités des terres blanches de Larnage.

Nez : Ouverture florale et délicate : aubépine, acacia, sureau. Puis poire fraîche, pomme verte et pêche blanche, relevées de noisette, d'amande et de miel.

Bouche : Texture pulpeuse, presque charnue mais sans lourdeur. Fruit mûr et juteux, poire et fruits à noyau, étiré par une fine trame crayeuse. Finale saline et zestée.

Accords mets-vins : Jeune, sur une sole meunière ou à la grenobloise et leurs notes citronnées. Plus tard, sur un saumon en papillote au sésame, pavot et gingembre, et une sauce aux fruits de la passion.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2029 et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

Cépage : Marsanne (90%), roussanne (10%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques