

Domaine Marc Sorrel - Hermitage - 2024 - blanc



Celle que les Sorrel nomment tout simplement la « cuvée classique » est en réalité, elle aussi, une cuvée parcellaire. Le vin est issu d'une vigne 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 mêlent galets roulés et argiles. L'exposition au Sud 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 ample et veloutée, ces nuances florales et miellées si typiques mais aussi une dimension cristalline et cette belle amertume épicée qui donne un supplément d'énergie.

Dans la Vallée du Rhône septentrionale, le millésime 2024 s'impose comme l'un des plus difficiles à négocier à la vigne de ces dernières années. Une forte pression sanitaire liée à un printemps et un début d'été fréquemment arrosés a nécessité un travail intense et constant tout au long du cycle végétatif.

Les mois d'août puis septembre, ont joué un rôle déterminant grâce à un retour du soleil, à des amplitudes thermiques marquées et à l'action asséchante des vents du nord. Autant d'éléments qui ont permis à la marsanne de mûrir de façon régulière, sans excès, offrant au final de superbes équilibres.

On découvre aujourd'hui un très beau millésime pour les blancs, où la minéralité et la tension s'expriment avec une dimension plus élancée et longiligne que sur des millésimes récents, plus solaires.

Le bouquet se dévoile avec beaucoup de classe et de sérénité mais ne cesse de gagner en ampleur à mesure que le vin s'ouvre.

Les premières impressions évoquent la cire d'abeille, l'amande blanchie et la noisette tendre. Puis viennent des nuances plus gourmandes, sensuelles même, de gelée de coing, de mirabelle et de poire Williams, relevées par une touche de safran et de tilleul infusé. Derrière cette richesse aromatique se dessine une sensation presque tactile, rappelant la roche chauffée par le soleil après une pluie d'été. L'ensemble possède une profondeur remarquable, sans jamais se disperser. Chaque parfum semble s'imbriquer dans le suivant avec une grande cohérence, offrant une lecture à la fois ample, sereine et particulièrement raffinée du terroir de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'Hermitage.

La matière s'installe dès l'attaque avec beaucoup de naturel. Rien n'est démonstratif, tout paraît parfaitement à sa place. Le vin déploie progressivement des saveurs de poire pochée, de pâte d'amande, de coing frais et de miel d'acacia encore liquide. La sensation de volume impressionne mais reste constamment portée par une énergie sous-jacente qui évite toute forme de lourdeur. Au fil de la dégustation, la texture gagne en complexité et rappelle la douceur d'un tissu de taffetas tendu sur une structure parfaitement dessinée.

La finale s'étire longuement sur des accents de fruits secs, d'infusion de tilleul, de zestes de citron et de mandarine confits. Un Hermitage blanc qui séduit moins par sa puissance que par son équilibre, son élan : il possède sur ce millésime un souffle magistral !

Ce vin appelle un moment d'exception et s'imposera à table comme un véritable maître de cérémonie. Il accompagnera avec élégance un lieu jaune poché, sublimé par une marmelade de citron confit, quelques jeunes légumes jaunes rôtis et des crevettes grises. Plus audacieux, après quelques années de garde, il s'accordera à un homard rôti au beurre de cacao, relevé d'une émulsion de mucilage et d'une sauce à l'amontillado.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or lumineux et profond, d'une grande brillance.

Nez : Cire d'abeille, amande blanchie et noisette tendre. Puis gelée de coing, mirabelle et poire Williams, relevées de safran et de tilleul infusé, sur fond minéral.

Bouche : Ample et veloutée, portée par une énergie vibrante. Poire pochée, pâte d'amande, coing frais et miel d'acacia. Finale longue sur les fruits secs et les zestes confits.

Accords mets-vins : Jeune, sur un lieu jaune poché, une marmelade de citron confit, des jeunes légumes rôtis et des crevettes grises. Plus tard, sur un homard rôti au beurre de cacao et une sauce à l'amonillado.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques