

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Les Rocoules - 2024 - blanc



Voici une des cuvées mythiques de la fameuse colline : la parcelle idéale, à mi-coteau, exposée au Sud, dotée d'un sol complexe mêlant loess calcaires, galets et granites, plantée de vignes d'une soixantaine d'années en moyenne (les plus vieux ceps fêtent cette année leur centenaire), un âge idéal pour qu'elles donnent le meilleur du fruit et du terroir. Bref, nous voici tout en haut de la hiérarchie des Hermitages et, plus globalement, des plus grands blancs de France.

Bien sûr, ici, aucune mécanisation ni aucun intrant qui ne soit organique n'a droit de cité. Le raisin se doit d'être parfaitement pur, parfaitement sain et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Guillaume Sorrel poursuit l'idée de son père et l'assemble à une faible proportion de roussanne (moins de 10%) qui va souligner la sensualité florale du vin et lui apporter de gourmandes notes de fruits à noyau et de fruits exotiques.

Parfaitement conscient de ce millésime 2024 particulièrement capricieux, Guillaume a parfaitement adapté ses choix de vinification et d'élevage au service de la préservation d'une formidable sensation d'énergie et de fraîcheur, au nez comme en bouche. En outre, les rendements faibles ont donné de superbes concentrations, avec des jus à la fois dynamiques et intenses sur le plan aromatique. Une belle matière première pour signer un grand millésime d'élégance et de relief ciselé.

Ce « Rocoules » 2024 possède tous les atouts pour vous faire chavirer... dans sa jeunesse et bien plus encore après 10 ou 15 ans de cave. A la fois luxuriant, voluptueux et tellurique, mais aussi stimulant et frais, d'un raffinement soyeux et d'une profondeur abyssale, nous tenons là un mètre-étalon pour l'appellation, et au-delà.

L'intensité est folle et donne le ton dès les premiers instants de la dégustation. À l'ouverture, le vin se montre particulièrement expressif, porté par des notes de citron confit, de zeste d'orange et de peau de pomme jaune qui apportent beaucoup d'éclat.

Quelques nuances florales se dévoilent ensuite, entre camomille, chèvrefeuille et fleur d'oranger. Puis le verre change progressivement de registre. On sent que ce millésime permet au vin de s'envelopper dans une minéralité intense. Des arômes herbacés, presque racinaires, émergent alors avec beaucoup de précision, évoquant l'iris, le vétiver et la racine d'angélique. Le tout s'attache formidablement bien à l'expression minérale unique de Rocoules, entre caillou frotté, poussière de craie et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

eau de roche. Un nez d'une grande verticalité, dont la profondeur semble se révéler par strates successives.

L'attaque est franche, nette. On se mesure ici à un vin à la force tranquille, capable d'imposer sa présence sans jamais hausser le ton. Les saveurs d'abricot Bergeron, de pêche plate juteuse et de poire mûre se déploient avec générosité, mais sans aucune lourdeur. Le cœur de bouche impressionne par sa profondeur abyssale. Une sensation presque physique s'installe, celle d'une douceur parfaitement contenue par une trame minérale et saline qui maintient le vin en suspension. Les poils se dressent d'émotion sur les avant-bras... Le toucher de bouche impressionne particulièrement : ample, soyeux, délicatement savoureux. Des notes d'acacia, de fleur d'oranger ou de citronnier et, plus discrètement, d'anis étoilé, accompagnent une finale interminable, portée par une élégance rare.

La force d'un grand vin est d'être bon dans sa prime jeunesse, pour autant, une décennie en cave vous permettra de déguster ce qui se fait de plus grand sur ce grand cru rhodanien.

Bien évidemment, Rocoules méritera, à table, toutes les attentions ; c'est pour lui que l'on cuisinera. On imagine un homard bleu juste cuit, accompagné d'un court-bouillon en gelée et d'une mirepoix de légumes croquants, délicatement parfumée de quelques pistils de safran pour en révéler toute la finesse. Autre proposition plus terrienne : une poitrine de porc fondante à la peau croustillante, accompagnée d'un chutney de courgettes, tomates et gingembre, le tout nappé d'un jus de cuisson réduit. On se régale déjà.

Monumental !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Les Rocoules - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or profond et lumineux, à l'éclat soutenu.

Nez : Intense et vertical : citron confit, zeste d'orange, peau de pomme jaune. Camomille, chèvrefeuille et fleur d'oranger, puis iris, vétiver, craie et eau de roche.

Bouche : Ample et soyeuse, d'une profondeur abyssale. Abricot Bergeron, pêche juteuse et poire mûre, suspendus par une trame saline. Finale interminable, sur l'acacia et la fleur d'oranger.

Accords mets-vins : Après 8 ou 10 ans en cave une langouste à l'Armoricaine, un chapon rôti aux agrumes et épices douces, des ris de veau à la crème de morilles et pointes d'asperges vertes, un turbot rôti aux champignons ou un duo volaille de Bresse et homard.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2029 et jusqu'en 2049

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques