

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2017 - blanc



Nous sommes ici sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Marc et Guillaume Sorrel exploitent une petite parcelle d'une cinquantaine d'ares, plantée de vieilles vignes de marsanne et de roussanne âgées de près de 60 ans. Spécificité de ce vignoble, au pays des argiles rouges ou 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 très rare 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 caractéristiques.

Comme pour ses Hermitages, Marc 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 ce vin produit en moyenne 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 une formidable complexité des arômes, l'éclat du fruit et un bel équilibre en bouche, entre gras et fins amers.

Entre miel, zestes d'orange, fruits confits, poire, mirabelle, mangue séchée, champignon frais, cannelle et poivre blanc, ce Crozes-Hermitage séduit immédiatement par cette farandole d'arômes qui s'entremêlent harmonieusement, finalement assez éloignée des standards de l'appellation.

En bouche, le vin confirme son charme irrésistible : si le toucher est ample et crémeux, le vin se montre énergique et plein d'allant. La faible acidité est parfaitement compensée par une tension minérale, épicée et très stimulante. La longue finale est portée par de beaux amers qui permettent de conserver une belle sensation de fraîcheur. L'éclat du fruit ne vous quitte jamais, la minéralité du sol non plus.

Voici un superbe vin de gastronomie, appelant terrines de volailles, poissons d'eau douce ou préparations légèrement épicées comme un tajine de veau à l'abricot et fruits secs. 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 - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et enlevé : miel, zestes d'orange, fruits confits, poire, mirabelle, mangue séchée, champignon frais, cannelle, vanille et poivre blanc

Bouche : Le toucher est ample et crémeux, la faible acidité est parfaitement compensée par une tension minérale, épicée et très stimulante. La longue finale est portée par de beaux amers . Stimulant !

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



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

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

Culture : Raisonnée