

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2017 - blanc



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, ses arômes caractéristiques de fleurs blanches et fruits jaunes et cette belle amertume épicée qui donne un vrai peps.

Le déficit hydrique et les fortes chaleurs de l'été ont naturellement limité les rendements cette année : Guillaume et Marc n'ont été en mesure de vinifier que 4 fûts de leur Hermitage. La bonne nouvelle, c'est que la marsanne récoltée affichait un état sanitaire flamboyant, ayant en particulier conservé de bonnes acidités : condition indispensable pour élaborer un vin certes puissant mais jamais lourd ! Vint ensuite le temps de l'élevage : 15 mois au total, essentiellement en fûts, puis en masse dans une cuve afin que le vin finisse de s'homogénéiser et de parfaire ses équilibres.

Avec cet Hermitage 2017, on entre incontestablement dans l'élite des plus grands blancs du Rhône. Lorsque nous l'avons dégusté cet hiver, avant la mise en bouteille, il se montrait particulièrement ouvert avec un premier nez résolument minéral, aux accents fumés évoquant le silex frotté et les herbes aromatiques grillées. Viennent ensuite de concentrés arômes de fruits, allant du coing à l'ananas, de la pêche jaune à la mangue. Epices douces, cire d'abeille, huile d'amande et brioche beurrée apportent une irrésistible touche voluptueuse, tandis qu'une note légèrement citronnée fait planer au-dessus du verre une agréable sensation de fraîcheur.

En bouche, on retrouve bien sûr cette ampleur et ce gras de texture propres aux grands Hermitages. Mais la bonne acidité conservée par la marsanne et le sol ont parfaitement joué leur rôle : point d'opulence un peu pâteuse ici, mais une concentration et une intensité extraordinaires. Très épicé, relevé de saveurs évoquant l'orange amère, le vin se déploie énergiquement, avec une précision d'horloger. La finale, saline et très salivante, mais aussi finement miellée, n'en finit pas d'envahir vos sens.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Cet Hermitage, de haut vol, 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, des feuilletés de ris de veau et girolles, une brouillade aux truffes ou, plus simplement, une volaille à la crème et aux champignons ou un boudin blanc, truffé ou pas.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéral et concentré : accents fumés évoquant le silex frotté et les herbes aromatiques grillées. Coing, ananas, pêche jaune et mangue. Epices douces, cire d'abeille, huile d'amande et brioche beurrée. Note finale citronnée.

Bouche : Ampleur et ce gras de texture. Le milieu de bouche s'allège, se dynamise. Très épicé, relevé de saveurs évoquant l'orange amère. Longue finale, pleine, précise, salivante et finement miellée.

Accords mets-vins : Feuilletés de ris de veau et girolles, une brouillade aux truffes ou, plus simplement, une volaille à la crème et aux champignons ou un boudin blanc, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2022, jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée