

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2014 - blanc



Cet Hermitage que Marc Sorrel nomme tout simplement la « cuvée classique » est en réalité un véritable 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 protège la vigne des vents du Nord et renforce l'influence méditerranéenne. La marsanne est ici le cépage unique : elle donne son meilleur sur ces sols chauds et caillouteux, apportant au vin sa texture veloutée, presque huileuse, et surtout ses arômes caractéristiques de fleurs blanches et fruits jaunes.

Après une vinification et un élevage en fûts de chêne (excluant tout fût neuf), pendant près de 18 mois, cet Hermitage 2014 a acquis une structure d'une rare densité. On perçoit immédiatement un fruit parfaitement mûr, gorgé de soleil, évoquant au premier nez la tarte aux prunes et à l'abricot. Le vin respire la volupté, entre miel, pain d'épice, noix de cajou, amande douce.

Après une bonne aération, le talent du vigneron se révèle avec beaucoup de finesse : loin de toute lourdeur, le vin redevient presque aérien, évoquant le tilleul, des senteurs de garrigue comme la sarriette, la marjolaine. Le milieu de bouche apporte des amers rafraîchissants et salivants, subtilement mentholés.

Cet Hermitage, équilibre parfait entre le yin et le yang, 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 15 ans. Nous vous recommandons d'attendre au moins deux ans avant de le déguster, et, surtout, de le carafer plusieurs heures avant de le servir.

C'est à ce prix qu'il vous livrera toute son intensité, pour accompagner une salade de fève à l'orange suivie d'un navarin de homard au romarin !

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Tarte aux prunes et à l'abricot.
Pêche flambée. Noix de cajou,
amande douce. Miel. Tilleul, sarriette,
pointe d'eucalyptus, marjolaine.

Bouche : D'abord veloutée, presque
glycérinée. Le milieu de bouche
s'allège, révèle des amers et de la
fraîcheur. Finale très longue sur les
épices et le fruit.

Accords mets-vins : Houmous,
carottes tièdes au cumin, salade de
fèves à l'orange. Navarin de homard
au romarin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2018 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable
(3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée