

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2019 - blanc



Nous sommes sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. A la suite de son père, Guillaume Sorrel exploite en fermage une petite parcelle d'une cinquantaine d'ares, plantée de vieilles vignes de marsanne et de roussanne âgées d'une soixantaine d'années.

Spécificité de ce vignoble, au pays 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 unique 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.

En 2019, les vieilles vignes, enracinées très en profondeur, ont bien résisté aux fortes chaleurs et à l'ensoleillement exceptionnel du début d'été. Sur ce terroir toujours plus tardif, les vignes ont mis à profit les conditions parfaites de l'arrière-saison, alternant des journées ensoleillées, où l'on frôlait encore souvent les 30°, et des nuits plus fraîches pour parfaire lentement les maturités et les équilibres des raisins. Ce n'est que début octobre que Guillaume décidait finalement de cueillir ses superbes marsannes et roussannes aux reflets dorés, combinant de magnifiques concentrations aromatiques et de belles acidités.

Comme pour ses Hermitages, Guillaume 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 cette véritable pépite, produite en moyenne entre 900 et 1500 bouteilles selon la « générosité » du millésime : on ne peut que le regretter, tant ce vin permet, à un prix relativement accessible, de goûter au style « Sorrel », marqué par une formidable complexité des arômes, le volume et la sensualité du fruit et un bel équilibre en bouche, entre gras et fins amers.

Miel et cire d'abeille, mimosa, zestes d'orange et de pamplemousse, fruits confits, poire pochée, mirabelle, pêche blanche, melon, champignon frais, noisette grillée et poivre gris: ce Crozes-Hermitage nous embarque avec délectation dans une farandole d'arômes sensuels.

En bouche, le vin confirme sa voluptueuse densité : si le toucher est enveloppant avec ses accents miellés et délicieusement crémeux, le vin ne manque pas pour autant d'énergie et d'allant. Sa tension minérale et ses fins amers salins et poivrés structurent le milieu et la fin de bouche,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

rendant le vin fort stimulant. La pureté et la générosité du fruit ne vous quittent jamais, la minéralité épicée du sol non plus, tout comme cette dimension miellée toujours aussi sensuelle et gourmande.

Voici un superbe vin de gastronomie, appelant terrines de volailles ou de gibiers à plume, soufflé au fromage, poissons d'eau douce, volaille pochée et sa sauce crémeuse aux girolles, mais aussi des plats épicés et aromatiques comme un tajine de veau à l'abricot et aux fruits secs. S'il est déjà très expressif, il est évident qu'un séjour de 2 à 3 ans en cave ne fera que renforcer le plaisir qu'il procure !

Rareté absolue : quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et harmonieux :
noisette grillée, miel de montagne et
cire fraîche, zestes d'orange et de
pamplemousse, fruits confits, poire
pochée, mirabelle, pêche blanche,
melon, champignon frais et poivre gris.

Bouche : Le toucher est enveloppant
avec ses accents miellés et
délicieusement crémeux, le vin ne
manque pas pour autant d'énergie et
d'allant. Sa tension minérale et ses
fins amers épicés et stimulants
structurent le milieu et la fin de bouche

Accords mets-vins : Terrines de
volaille ou de gibier à plumes, soufflé
au fromage, poissons d'eau douce,
volaille pochée et sa sauce crémeuse
aux girolles, mais aussi des plats
épicés et aromatiques un tajine de
veau à l'abricot et aux fruits secs



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes
biologiques