

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2019 - blanc



Celle que les Sorrel nomment tout simplement la « cuvée classique » est en réalité, elle aussi, une cuvée parcellaire. Le vin est issu d'une seule vigne, 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 mêlent galets roulés et argiles. L'exposition au Sud 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 ample et veloutée, ces nuances florales et miellées si typiques mais aussi une dimension cristalline et cette belle amertume épicée qui donne un supplément d'énergie.

Incontestablement, 2019 prolonge un cycle de grands millésimes, depuis 2016, sur les pentes de l'Hermitage en général, et chez Sorrel en particulier. Si les rendements furent cette année encore assez limités, du fait de la sécheresse caniculaire qui a sévi jusque fin juillet, les pluies bienfaitrices du mois d'août et, surtout, la belle arrière-saison alternant journées lumineuses et nuits fraîches, ont permis à la marsanne d'atteindre une maturité et des équilibres frisant la perfection. Vint ensuite le temps de l'élevage : 18 mois au total, essentiellement en fûts (sans bois neuf), puis en masse dans une petite cuve afin que le vin finisse de s'homogénéiser et de parfaire ses équilibres.

Avec cet Hermitage 2019, on entre clairement dans l'élite des blancs les plus complexes, profonds et voluptueux du vignoble rhodanien. Après une bonne aération, on tombe sous le charme d'un bouquet à la fois minéral et sensuel : noix et noisette grillée, pierre frottée, tourbe, céréales battues, poivre gris, poire et pêche compotées, ananas séché, mais aussi l'orange et la clémentine confites, des essences de fleurs jaunes et de glycine, une touche de cannelle, de la pâte d'amande ou encore une nuance évoquant le miel d'acacia et la cire fraîche... Quelle complexité ! La puissance est parfaitement canalisée, le vin déploie son incroyable palette aromatique avec une belle sincérité.

En bouche, on retrouve bien sûr cette ampleur et ce caractère texturé, presque velouté, propres aux grands Hermitages. Si la haute maturité du fruit apporte rondeur et gourmandise, le sol imprime sa marque par de fins amers très stimulants évoquant quinquina, zestes d'agrumes et noisette fraîche. Point d'opulence ni de lourdeur mais une concentration

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

phénoménale et une remarquable intensité. La finale, saline, salivante et finement cireuse, n'en finit pas d'envahir les sens.

Cet Hermitage, de très haut vol, vous transportera 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 trois ou quatre ans avant de le déguster, et, surtout, de le carafer plusieurs heures avant de le servir.

C'est à ce prix qu'il se livrera dans toute son intensité, pour accompagner une salade de fèves à l'orange, des feuilletés de ris de veau et trompettes de la mort, une brouillade aux truffes mais aussi un curry doux de lotte, une volaille à la crème et aux champignons sauvages ou un boudin blanc truffé.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéral et sensuel : noix et noisette grillée, pierre frottée, tourbe, céréales battues, poivre gris, poire et pêche compotées, ananas séché, orange et clémentine confites, des essences de fleurs jaunes, glycine, cannelle, pâte d'amande, miel d'acacia

Bouche : Entame texturée. Si la haute maturité du fruit apporte rondeur et gourmandise, le sol imprime sa marque par de fins amers très stimulants évoquant quinquina et amande fraîche. La finale, saline et salivante, est aussi finement miellée.

Accords mets-vins : Feuilletés de ris de veau et girolles, une brouillade aux truffes, un curry doux de lotte, une volaille à la crème et aux champignons sauvages ou un boudin blanc truffé.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2024, jusqu'en 2036 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques