

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2019 - blanc



Voici une des deux ou trois cuvées mythiques de la fameuse colline : la parcelle idéale, à mi-coteau, exposée au Sud, dotée d'un sol complexe mêlant loess calcaires, galets et granites, plantée de vignes d'une soixantaine d'années, un âge idéal pour qu'elles donnent le meilleur du fruit et du terroir. Bref, nous voici tout en haut de la hiérarchie des Hermitages et, plus globalement, des grands blancs de France !

Bien sûr, ici, aucune mécanisation ni aucun intrant qui ne soit pas organique n'a droit de cité. Le raisin se doit d'être parfaitement pur, parfaitement sain et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Guillaume Sorrel poursuit l'idée de son père et l'assemble à une faible proportion de roussanne (moins de 10%) qui va renforcer l'élégance florale du vin et lui apporter de gourmandes notes de fruits à noyau et de fruits exotiques.

Tout comme son vertigineux prédécesseur, ce « Rocoules » 2019 possède tous les atouts pour vous faire chavirer... à condition bien sûr de savoir l'attendre quelques années ! A la fois luxuriant, voluptueux mais aussi intensément minéral et étonnamment frais, d'une élégance soyeuse et d'une profondeur abyssale, nous tenons là l'une des « stars » absolues du millésime et de l'appellation !

Si ce Rocoules est encore embryonnaire dans son expression, on perçoit, après une bonne aération, une complexité phénoménale. La dimension florale et épicée arrive au premier plan, sur des arômes enivrants d'encens, de pot-pourri de fleurs séchées, d'acacia et de mimosa. Le fruit mûr et savoureux s'impose ensuite sur des notes franches de gelée de poire, de pomme au four et de nêfle, de noyau de pêche, de melon jaune et d'une touche d'ananas. Un vent de fraîcheur souffle aussi sur ce « Rocoules » apportant de fines nuances anisées. L'élevage, d'une redoutable précision, souligne l'intensité aromatique du vin, qui évolue à l'aération vers les épices douces, le nougat aux noix, la cire et le pain au levain. Quelle race !

En bouche, comment résister à une telle structure, aussi large que longue : si l'on perçoit une puissance quasi-tellurique, cet Hermitage ne cherche jamais à s'imposer. Il progresse sereinement, il glisse, il ondule, il caresse, toujours en mouvement, toujours vivant. A la fois minéral mais suave et miellé sur la finale, doté d'une persistance unique, il nous emmènera très loin et très haut.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Pour admirer ce "monument" dans toute sa splendeur, vous devrez impérativement le laisser évoluer au moins 5 ans en cave : pour les plus patients d'entre vous, une dizaine d'années nous paraît être un optimum. Vous pourrez alors l'apprécier dans sa vertigineuse complexité pour accompagner avec maestria des plats de fête comme des ris de veau à la crème de morilles et pointes d'asperges vertes, un turbot rôti aux champignons ou des ravioles de homard à la truffe (à la façon de Bernard Pacaud).

Un collector absolu, hors des modes et hors du temps.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : Incroyablement complexe : encens, pot-pourri de fleurs séchées, acacia et mimosa, gelée de poire, pomme au four et nêfle, noyau de pêche, melon jaune et une touche d'ananas, anis et épices douces, nougat aux noix, cire et pain au levain

Bouche : Volume considérable. Le vin ondule en permanence, très actif, porté par un grain minéral salivant. Suave et miellé sur la finale, doté d'une persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Lotte au safran. Ris de veau à la crème de morille et pointes d'asperges vertes. Turbot aux champignons. Raviole de homard et morilles.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2024 et jusqu'en 2040

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne (90%), roussanne (10%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques