

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2018 - 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 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 veloutée, presque huileuse, ses arômes caractéristiques de fleurs blanches et de fruits à noyau et cette belle amertume épicée qui donne un supplément d'énergie.

C'est désormais une évidence : 2018 (tout comme 2017, avec lequel il partage bien des similitudes) est un grand millésime sur le colline de l'Hermitage. Si les rendements furent cette année encore très limités, l'ensoleillement exceptionnel de l'été, couplé aux bonnes réserves hydriques accumulées dans les sols au printemps, ont permis à la marsanne d'afficher 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 2018, on entre incontestablement dans l'élite des blancs les plus complexes et voluptueux du vignoble rhodanien. Après une bonne aération, on tombe sous le charme d'un bouquet à la fois minéral et sensuel : noisette grillée, pierre frottée, poivre gris, prune, pêche blanche, ananas, mais aussi l'orange et la clémentine flambées, les zestes confits, des essences de fleurs jaunes ou encore une touche évoquant la cire fraîche... Quelle complexité ! La puissance est parfaitement canalisée, le vin déploie son incroyable palette aromatique avec naturel et sérénité.

En bouche, on retrouve bien sûr cette ampleur et ce caractère tactile 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 et amande fraîche. Point d'opulence ni de lourdeur mais une concentration phénoménale et une remarquable intensité. La finale, saline, salivante, et finement miellée, n'en finit pas d'envahir vos sens.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 quatre ou cinq 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 ou, plus simplement, une volaille à la crème et aux champignons sauvages ou un boudin blanc, truffé ou pas.

Attention : dernières bouteilles du millésime. Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Minéral et sensuel : noisette grillée, pierre frottée, poivre gris, prune, pêche blanche, ananas, mais aussi l'orange et la clémentine flambées, les zestes confits, des essences de fleurs jaunes, une touche évoquant la cire fraîche

Bouche : 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 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 2023, jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée