

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2020 - 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 2020, les vieilles vignes, enracinées très en profondeur, ont bien résisté aux fortes chaleurs et à l'ensoleillement exceptionnel de l'été. Sur ce terroir plus tardif, les vignes ont mis à profit les conditions parfaites de la deuxième partie du mois d'août (après quelques pluies bienfaitrices), alternant des journées ensoleillées et des nuits plus fraîches, pour parfaire précocement les maturités et les équilibres des raisins. Guillaume a décidé de couper, dès les tout derniers jours d'août, ses superbes marsannes et roussannes aux reflets dorés, combinant de magnifiques concentrations aromatiques avec des acidités bien préservées.

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 2020 sur seulement 3 fûts : 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, densité et fins amers minéraux.

Miel de fleurs blanches et cire d'abeille, zestes d'orange et de pamplemousse, fruits confits, poire pochée, mangue rôtie, ananas, melon jaune, noisette grillée, huile de sésame et poivre gris : ce Crozes-Hermitage nous embarque avec délectation dans une farandole d'arômes voluptueux.

En bouche, l'équilibre est magnifique : le vin a su préserver une belle sensation de fraîcheur et d'énergie, encore plus affirmée que sur le millésime précédent. L'entame veloutée, déployant des saveurs

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

gourmandes de fruits à noyau miellés et de coulis de poire, laisse place à un milieu de bouche porté par une acidité juteuse, avec ses accents de berlingots aux agrumes. De fins amers poivrés structurent la fin de bouche, rendant le vin fort stimulant. C'est un pur régal !

Voici un superbe vin de gastronomie, appelant terrines de volaille ou de gibier à plume, soufflé au fromage, poissons d'eau douce, volaille pochée et sa sauce crémeuse aux girolles, mais aussi des plats plus 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.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et harmonieux :
noisette grillée, huile de sésame, miel
de fleurs blanches et cire d'abeille,
zestes d'orange et de pamplemousse,
fruits confits, poire pochée, mangue
rôtie, ananas, melon jaune, poivre gris

Bouche : L'entame veloutée, sur des
saveurs gourmandes de fruits à noyau
miellés et de coulis de poire, un milieu
de bouche porté par une acidité
juteuse, aux accents de berlingots aux
agrumes. De fins amers poivrés
structurent 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 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes
biologiques