

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2020 - 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 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, le très précoce millésime 2020 prolonge un cycle de grandes années, depuis 2016, sur les pentes de l'Hermitage en général, et chez Sorrel en particulier. Si les rendements furent cette année encore très limités, du fait d'un été chaud et sec, les bonnes réserves hydriques emmagasinées pendant l'hiver tout comme la qualité du travail cultural mené par Guillaume, ont permis à la marsanne d'atteindre dès la fin du mois d'août une maturité et des équilibres frisant la perfection. Les fermentations furent très longues et le vin a pris tout son temps pour peaufiner ses équilibres. D'où un élevage un peu allongé cette année, de près de 20 mois au total : essentiellement en fûts (sans bois neuf), puis en masse dans une petite cuve afin que le vin finisse de s'homogénéiser.

Avec cet Hermitage 2020, 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 mêlant la pêche blanche, le miel d'acacia, le jus de poire, la pâte de coing, l'ananas, la poudre d'amande mais aussi des notes fraîches et herbacées évoquant une prairie juste coupée et des herbes fines aux accents anisés. Les agrumes ne sont pas loin, sur des nuances de zeste de kumquat et d'orange séchée. Quelle complexité ! La puissance est parfaitement canalisée, le vin déploie sa riche palette aromatique avec sincérité.

En bouche, on retrouve bien sûr cette ampleur et ce caractère texturé, presque velouté, propres aux grands Hermitages. Mais ici, la densité du fruit s'accompagne d'une sensation de fraîcheur omniprésente, et d'une excitante pointe d'amertume sur la finale intense et pénétrante, autour du quinquina, des zestes d'agrumes et de l'amande fraîche.

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 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 sa complexité, pour accompagner une salade de fèves à l'orange, des feuilletés de ris de veau et girolles, une brouillade aux truffes mais aussi un curry de lotte, une volaille à la crème et aux champignons sauvages ou encore un boudin blanc truffé.

Attention, la récolte 2020 est très déficitaire. Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe et sensuel : pêche blanche, miel d'acacia, jus de poire, pâte de coing, ananas, poudre d'amande, des notes fraîches et herbacées évoquant une prairie juste coupée, des herbes fines aux accents anisées. Kumquat et zeste d'orange séché

Bouche : Entame texturée. La densité du fruit s'accompagne d'une sensation de fraîcheur omniprésente, et d'une excitante pointe d'amertume sur la finale intense et pénétrante, autour du quinquina, des zestes d'agrumes et de l'amande fraîche

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 :
Entre 2024 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques