

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2020 - 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 en moyenne (et jusqu'à près de 100 pour les plus vieux ceps plantés en 1926), 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 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.

Parfaitement conscient de la richesse naturelle du millésime, Guillaume a choisi cette année de bloquer la fermentation malo-lactique afin de préserver un maximum de fraîcheur et de tension en bouche. Pari gagné !

Tout comme son vertigineux prédécesseur, ce « Rocoules » 2020 possède tous les atouts pour vous faire chavirer... à condition bien sûr de savoir l'attendre quelques années. A la fois luxuriant, voluptueux et tellurique, mais aussi stimulant et étonnamment frais, d'une élégance soyeuse et d'une profondeur abyssale, nous tenons là, cette année encore, l'une des « stars » absolues 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, de miel d'acacia. Le fruit mûr et savoureux s'impose ensuite sur des notes franches de gelée de coing, de poire finement caramélisée, de coulis de pêche et d'ananas séché. Un vent de fraîcheur souffle aussi sur ce « Rocoules » avec de fines nuances mentholées. L'élevage, d'une redoutable précision, souligne l'intensité aromatique du vin, qui évolue à l'aération vers les épices douces, le nougat 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, toujours

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en mouvement, toujours vivant et actif. A la fois minéral, poivré mais suave et miellé sur la finale, doté d'une persistance unique, il nous emmènera très loin et très haut.

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, sur un grand millésime.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : Incroyablement complexe : encens, pot-pourri de fleurs séchées, nuances mentholées, gelée de coing, poire finement caramélisée, coulis de pêche et ananas séché, anis et épices douces, nougat aux noix, miel de lavande et mie de pain

Bouche : Volume considérable. Le vin ondule en permanence, très actif, porté par un grain minéral salivant, avec ses accents poivrés. 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 2025 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