

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2021 - 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 très vieilles vignes de marsanne âgées, pour une bonne partie d'entre elles, de 90 ans, et complétées d'un peu de roussanne (à peine 10% de l'encépagement).

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 2021, cette parcelle a malheureusement été touchée de plein fouet par le gel d'avril, produisant au final à peine une demi-récolte. Inutile de vous dire que dans ces conditions, ce Crozes-Hermitage signé Sorrel, déjà très rare en temps normal, fait figure de collector absolu. Sur ce terroir plus tardif, exposé pour partie au Nord, les vignes ont mis à profit les conditions plus clémentes et ensoleillées de la deuxième partie du mois d'août et du mois de septembre pour parfaire les maturités des baies, certes peu nombreuses mais bien concentrées. Au final, les raisins dorés affichaient de belles acidités avec des aromatiques raffinées et expressives.

Comme pour ses Hermitages, Guillaume 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 sur 2 à 3 fûts, selon les millésimes : 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 densité du fruit et un bel équilibre en bouche, entre puissance, fraîcheur et fins amers.

Miel de fleurs blanches et encaustique, zestes d'orange et de mandarine confites, figue fraîche, poire pochée, mangue rôtie et confiture de prunes, huile de noisette ou de sésame, une touche de romarin, une autre de poivre vert, une nuance anisée : ce Crozes-Hermitage nous embarque avec délectation dans une farandole d'arômes gourmands et toniques.

En bouche, l'équilibre est magnifique : le vin a su préserver une belle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

sensation de fraîcheur et d'énergie, bien plus affirmée que sur les millésimes plus précoces et solaires. L'entame veloutée, déployant des saveurs 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 beaux amers relancent la fin de bouche, rendant le vin fort stimulant. C'est un pur régal !

Voici un superbe blanc de gastronomie, appelant terrines de volaille ou de gibier à plume, soufflé au fromage, poissons d'eau douce, volaille pochée servie avec une sauce crémeuse aux girolles, mais aussi des plats plus épicés et aromatiques comme une blanquette de lotte au safran, une sarsuela catalane ou 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 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Sensuel et harmonieux :
noisette grillée, huile de sésame, miel
de fleurs blanches et encaustique,
zestes d'orange et de mandarine
confites, poire pochée, mangue rôtie,
confiture de prune, romarin, poivre gris

Bouche : Densité et fraîcheur.
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 à la
relance

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 une sarsuela,
une lotte au safran, un tajine de veau
à l'abricot et aux fruits secs



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes
biologiques