

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2021 - 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 vieille vigne de plus de 60 ans, située dans la partie inférieure 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 typiques mais aussi une dimension énergique, fuselée et une belle amertume épicée qui offre rebond et persistance aux fins de bouche.

2021 fut loin d'être une sinécure à la vigne. Il a fallu lutter contre le gel d'avril puis contre la pression constante du mildiou, favorisé par une météo particulièrement humide de juin à mi-août. Dans ce contexte, Guillaume et ses équipes n'ont pas ménagé leurs efforts pour contrôler le développement foliaire et l'enherbement inter-rangs, protéger les grappes « rescapées » et leur permettre d'atteindre leur point optimal de maturité. Profitant d'une fenêtre de tir idéale à la fin du mois de septembre, Guillaume et Julie ont organisé les vendanges en mode « commando » : alors qu'il était bien difficile de trouver des vendangeurs disponibles si tard dans la saison, ils ont pu compter sur le soutien de la fille aînée de Guillaume, de tous ses camarades de classe et de leurs parents : une équipe de plus de 60 personnes a arpenté les pentes vertigineuses de l'Hermitage et ramassé des raisins parfaitement mûrs en une journée seulement !

En découvrant cet Hermitage 2021, on se dit que leurs efforts ont été largement récompensé : 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 le pollen, le miel de genêt, le jus de poire, la pâte de coing, l'ananas, la poudre d'amande mais aussi des notes de feuille de tabac fraîchement coupée et d'herbes fines aux accents anisés. Les agrumes ne sont pas loin, sur des nuances toniques de zeste de kumquat et d'orange Outspan. Quelle complexité !

En bouche, on retrouve bien sûr cette ampleur et ce caractère texturé, propres aux grands Hermitages. Mais ici, la densité du fruit s'accompagne

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une sensation de fraîcheur omniprésente, et d'une excitante pointe d'amertume sur la finale intense et pénétrante, autour des zestes d'agrumes et de l'amande.

Cet Hermitage, de très haut vol, vous transportera loin. Nous vous recommandons, cependant, de vous armer d'un peu de patience : il est taillé pour une garde d'au moins 10 ans. Attendez-le au minimum trois ou quatre ans avant de le déguster, et n'oubliez pas de le carafier 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.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe, tonique et sensuel : pollen, miel de genêt, jus de poire, pâte de coing, ananas, poudre d'amande mais aussi des notes de feuille de tabac fraîchement coupée et d'herbes fines aux accents anisés (cerfeuil, fenouil). Kumquat, orange Outspan

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 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques