

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2022 - rouge



Désormais aux commandes de ce petit domaine de Tain l'Hermitage, aussi confidentiel que culte, Guillaume Sorrel s'inscrit dans les pas de son père, Marc, avec un talent et une maîtrise qui nous impressionnent et placent ses Hermitages au sommet de la hiérarchie rhodanienne. Ces syrahs d'anthologie brilleront longtemps au firmament de ce que la célèbre colline peut produire de plus complexe et abouti. A condition, bien sûr, de faire preuve de patience, car ici, le plaisir se mérite...

L'Hermitage « classique » du Domaine provient pour 80% environ du lieu-dit du Mas des Plantiers, un terroir de bas de coteau situé juste au-dessous des Greffieux. Ici, les pentes sont encore douces. Les vignes de syrah ont été plantées au tout début des années 1970, sur des sols alluvionnaires assez riches en argiles et limons, qui vont donner au vin sa chair gourmande et sa densité de structure. 20% de l'assemblage provient quant à lui du célèbre quartier de Bessards, où la vigne bénéficie de sols sableux d'arènes granitiques dégradées, datant de l'ère primaire. Un terroir qui donne au vin son relief minéral et surtout, une remarquable finesse.

Chez Sorrel, on s'inscrit dans un noble classicisme et on vinifie « à l'ancienne », en grappes entières, avec une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en fûts, sans bois neuf, se poursuit pendant 18 mois environ. Bien sûr, ce superbe Hermitage ne commencera à exprimer son plein potentiel qu'après 8 ou 10 années de cave. Mais déjà, on ressent sa grande noblesse de constitution et la qualité exceptionnelle de ses équilibres.

Poursuivant une série de millésimes précoces, la vendange 2022 a démarré fin août après une année 2021 atypique et singulière. Le résultat est un grand millésime qui peut rappeler le (déjà grand) 2020, avec toutefois un raffinement et une noblesse supplémentaires, offrant ainsi fraîcheur, équilibre, finesse et densité aux vins.

On perçoit toute la distinction de cet Hermitage dès le premier nez, qui séduit par sa fraîcheur et son intensité florale évoquant la violette, le lilas, la pivoine et la rose. Autant de parfums rehaussés par la sensualité fruitée de la cerise noire, du cassis, de la framboise et de la mûre écrasées. C'est droit, précis et élégant. L'aération révèle les marqueurs d'une grande syrah de terroir : les épices douces, parmi lesquelles le poivre noir, la muscade, la cannelle, les baies roses et le zan, s'unissent à de délicates notes fumées, de graphite et de lard grillé. Quelques touches exotiques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

suggérant la pomme d'ambre de Noël et le bois précieux rajoutent profondeur et raffinement à ce bouquet racé et classieux.

L'intensité et l'étoffe de la bouche nous font encore gravir une marche vers l'excellence. On se régale de la gourmandise des fruits mûrs et croquants comme la framboise, la fraise Mara des bois, la gelée de mûre et de myrtille. La matière est soyeuse et fuselée, elle dégage une grande fraîcheur avec des tanins souples parfaitement intégrés. On retrouve le raffinement des épices douces comme le poivre noir, la muscade et la cannelle, à la manière d'un voile élégant et aérien qui ajoute encore à la complexité de ce jus harmonieux et racé. Quelques notes mentholées viennent prolonger le plaisir avant une finale minérale fumée et saline qui s'étire tout en longueur. Un Hermitage déjà accessible qui donnera sans aucun doute une très grande bouteille d'ici 8 à 10 ans !

A table, servez-le sur des magrets de canards grillés aux sarments ou sur une palombe lardée rôtie, et après quelques années de cave, sur un tournedos de bœuf accompagné d'une sauce à la truffe du Périgord ou une palombe sur la braise, chou rouge et truffe noire à la façon d'Alain Ducasse.

© 2026 Terres de rouges by Trésors des Vignes - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2022 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Frais, intense : violette, lilas, pivoine, rose, cerise noire, cassis, framboise, mûre, poivre noir, muscade, cannelle, baies roses, zan, graphite, lard grillé, pomme d'ambre de Noël, bois précieux.

Bouche : Intense, étoffée, fruits mûrs, croquants, matière soyeuse, fuselée dégageant une fraîcheur avec des tanins souples parfaitement intégrés.

Raffinement des épices douces ajoutant à la complexité du jus, notes mentholées. Finale minérale fumée, saline.

Accords mets-vins : Sur des magrets de canards grillés aux sarments, une palombe lardée rôtie. Plus tard, sur un tournedos de bœuf accompagné d'une sauce à la truffe du Périgord ou une palombe sur la braise, chou rouge et truffe noire à la façon d'Alain Ducasse.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2027, jusqu'en 2047

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques