

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2022 - 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 vieilles vignes de marsanne et de roussanne âgées d'une soixantaine d'années.

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 2022, les vieilles vignes, enracinées très en profondeur, ont bien résisté aux fortes chaleurs et à la sécheresse de l'été. Sur ce terroir plus tardif, les vignes ont mis à profit les conditions parfaites de la deuxième partie du mois d'août (après les pluies bienfaitrices du 15 août), alternant des journées ensoleillées et des nuits plus fraîches, pour parfaire les maturités et les équilibres des raisins. Guillaume a décidé de couper, dans les derniers jours d'août, ses superbes marsannes et roussannes aux reflets dorés, combinant de magnifiques concentrations aromatiques avec des acidités bien préservées.

Comme pour ses Hermitages, Guillaume Sorrel 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 en 2022 sur seulement 3 fûts : 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, l'ampleur et la gourmandise du fruit et un bel équilibre en bouche, entre densité texturée, énergie acidulée et fins amers à la relance.

Le nez, généreux et expressif, s'ouvre sur l'éclat du fruit autour de la pomme Boskoop, de la pêche jaune et de l'abricot, de la mangue et de l'ananas, complétées d'une note d'orange et de zestes confits. Miel de tilleul, fleurs blanches et fleur d'eau apportent un souffle plus aérien, associé à une minéralité fraîche, évoquant la roche mouillée par une pluie d'été. Viennent ensuite les épices autour d'une déclinaison de poivres, entre poivre noir, Sichuan et poivre vert, de la noix de muscade et d'un peu de safran. Amande et cerneau de noix fraîche complètent cette composition complexe et réjouissante.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

En bouche, l'équilibre est magnifique : le vin a su préserver une belle sensation de fraîcheur et d'énergie, couplée à une matière ample et souple, gorgée de saveurs de coulis de fruits à noyau, de mangue, mais aussi d'une marmelade anglaise à l'orange et de gelée de coing. Les amers toniques du bâton de réglisse, du zeste de kumquat et de poivre vert frais animent le milieu de bouche, tout comme l'acidité juteuse et parfaitement préservée du fruit. Sa finale profonde et persistante parachève ce bel ouvrage.

Après un séjour impératif de 3 ans en cave, ce beau vin de gastronomie vous réglera sur un haddock à l'anglaise, une sarsuela catalane bien safranée, des ris de veau au caramel d'agrumes, des noix de Saint-Jacques laquées à l'orange, ou encore un lapin au vin blanc et moutarde.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Généreux et expressif : pomme Boskoop, pêche jaune, abricot, mangue, ananas, orange, zestes confits, miel de tilleul, fleurs blanches et d'eau, roche mouillée, poivre noir, Sichuan et vert, noix de muscade, safran, amande cerneau de noix fraîche.

Bouche : Equilibre magnifique, fraîcheur et énergie, matière ample et souple, coulis de fruits à noyau, mangue, marmelade anglaise à l'orange, gelée de coing, amers toniques animant le milieu de bouche. Finale profonde et persistante.

Accords mets-vins : Après 3 ans en cave, sur un haddock à l'anglaise, une sarsuela catalane bien safranée, des ris de veau au caramel d'agrumes, des noix de Saint-Jacques laquées à l'orange, ou encore un lapin au vin blanc et moutarde.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2027 et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques