

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2022 - 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 vigne située dans la partie basse 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 si typiques mais aussi une dimension cristalline et cette belle amertume épicée qui donne un supplément d'énergie.

Incontestablement, ce millésime 2022, au profil précoce, prolonge un cycle de grandes années, depuis 2016, sur les pentes de l'Hermitage en général, et chez Sorrel en particulier. Si les rendements furent sensiblement déficitaires, du fait d'un été chaud et sec qui n'a pas permis aux raisins de beaucoup grossir, les bonnes réserves hydriques emmagasinées à l'automne précédent et, surtout, la pluie miraculeusement tombée le 15 août, ont permis à la marsanne d'atteindre dès la fin du mois d'août une maturité et des équilibres frisant la perfection. Bien sûr, la précision du travail cultural de Guillaume et la qualité exceptionnelle du terroir y sont aussi pour beaucoup. Les jus étaient friands, expressifs, équilibrés et étonnamment frais après une saison pourtant aussi chaude et solaire.

Une bonne aération s'impose pour libérer de premiers arômes floraux particulièrement charmeurs, autour du miel d'acacia, du chèvrefeuille, du jasmin, complétées d'une touche de poudre d'amande. Rapidement, le fruit, mûr et expressif, s'installe au premier rang desquels on trouve la poire et la pêche blanche, mais aussi la pâte de fruit à l'orange, la gelée de coing et une gourmande touche de tarte au citron. La mangue n'est pas loin, l'ananas non plus. Une palette qui finit par s'élargir sur des parfums stimulants d'agrumes et d'épices, autour de l'écorce d'orange, de la bergamote, du poivre blanc et du safran. Une fois le verre vide, quelques éclatantes notes anisées viendront titiller vos narines. On perçoit dans ce nez expressif et précis la grande profondeur d'un Hermitage aux reflets chatoyants.

La bouche est éclatante de fruits mûrs et charnus. Le milieu de bouche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

convoque une amertume élégante, aux accents de poivre vert, de zeste d'agrumes confit et de bâton de réglisse, qui relance un jus tendre et presque velouté. A l'instar du nez, outre les fruits à noyau, on retrouve des évocations de fruits exotiques, ananas en tête, et d'écorce d'orange. Le jus paraît scintiller de mille feux et la finale nous invite à nous arrêter sur des notes subtilement empyreumatiques, un toasté léger, qui enrobent une matière ample et terriblement généreuse. La marsanne, sublimée par le terroir et la main discrète mais sûre de Guillaume Sorrel, brille ici de mille feux.

On recommandera de l'oublier en cave quelques années avant de le servir sur un feuilleté de ris de veau au safran ou un suprême de poularde aux girolles. Grand moment en perspective.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Complexe, charmeur : miel d'acacia, chèvrefeuille, jasmin, poudre d'amande, poire, pêche blanche, pâte de fruit à l'orange, gelée de coing, tarte au citron, mangue, ananas, écorce d'orange, bergamote, poivre blanc, safran, notes anisées.

Bouche : Matière ample, généreuse, fruits mûrs et charnus, amertume élégante, (poivre vert, zeste d'agrumes confit, bâton de réglisse), jus tendre et presque velouté, fruits à noyau et exotiques, écorce d'orange. Finale sur des notes subtilement empyreumatiques.

Accords mets-vins : Après quelques années en cave sur un feuilleté de ris de veau au safran ou un suprême de poularde aux giroles.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques