

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2022 - blanc



Voici une des deux ou trois cuvées mythiques de la fameuse colline : la parcelle idéale, à mi-coteau, exposée au Sud, dotée d'un sol complexe mêlant lœss calcaires, galets et granites, plantée de vignes d'une soixantaine d'années en moyenne (et jusqu'à près de 100 pour les plus vieux ceps plantés en 1926), un âge idéal pour qu'elles donnent le meilleur du fruit et du terroir. Bref, nous voici tout en haut de la hiérarchie des Hermitages et, plus globalement, des plus grands blancs de France.

Bien sûr, ici, aucune mécanisation ni aucun intrant qui ne soit organique n'a droit de cité. Le raisin se doit d'être parfaitement pur, parfaitement sain et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Guillaume Sorrel poursuit l'idée de son père et l'assemble à une faible proportion de roussanne (moins de 10%) qui va souligner la sensualité florale du vin et lui apporter de gourmandes notes de fruits à noyau et de fruits exotiques.

Parfaitement conscient de la richesse naturelle du millésime, Guillaume a parfaitement adapté ses choix de vinification et d'élevage au service de la préservation d'une formidable sensation d'énergie et de fraîcheur, au nez comme en bouche. Pari gagné : on peine à croire, en le goûtant, que cet Hermitage affiche plus de 15° d'alcool, tant son équilibre est magistral.

Ce « Rocoules » 2022 possède tous les atouts pour vous faire chavirer... à condition bien sûr de savoir l'attendre quelques années : 10 ans nous paraissent être un minimum ! A la fois luxuriant, voluptueux et tellurique, mais aussi stimulant et frais, d'une élégance soyeuse et d'une profondeur abyssale, nous tenons là l'une des « stars » absolues de l'appellation, et au-delà.

On perçoit déjà, après une bonne aération, une complexité aromatique phénoménale, nous plongeant dans un univers de volupté et de poésie tendre. De succulents parfums de confitures et de pâtes de fruits s'élèvent du verre, autour de l'abricot, de la pêche jaune et du brugnol, de la poire et de la mirabelle, de l'orange, de l'ananas et de la mangue. Autant de fruits enrobés d'une délicate touche florale et miellée, entre essence de jasmin et miel d'acacia. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, sensuelle elle aussi, sur des notes de curcuma, de noix de muscade et de poudre de curry. Une touche de zeste de citron confit nous donne le « la » quant à l'énergie que cet Hermitage est capable de déployer. L'élevage, d'une redoutable précision, souligne l'intensité aromatique du vin, qui évolue à l'aération vers les épices douces, le nougat et la brioche à la fleur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'oranger. Quel fascinant voyage !

En bouche, comment résister à une telle structure, aussi large que longue : si l'on perçoit une puissance quasi-tellurique, cet Hermitage ne cherche jamais à s'imposer. Il se déploie, souple, ondoyant, charriant de succulentes saveurs de marmelade et de pâtes de fruits relevées de nombreuses épices. On retrouve notre curcuma mais aussi un ras el-hanout complexe, une poudre de curry, s'entremêlent aux saveurs de pâte de coing, de confitures de mirabelles et d'abricot, d'ananas ou de mangue séchée. Ici, les sensations contraires s'entremêlent avec un naturel confondant : sensualité et rigueur, suavité et amertume, pour un équilibre tutoyant la perfection. Doté d'une persistance unique, pénétrant au plus profond du corps et de l'esprit, il nous emmènera très loin et très haut.

Pour admirer ce "monument" dans toute sa splendeur, vous devrez impérativement le laisser évoluer au moins 8 ou 10 ans en cave. Vous pourrez alors l'apprécier dans sa vertigineuse complexité pour accompagner avec maestria des plats de fête comme une langouste à l'Armoricaine, un chapon rôti aux agrumes et épices douces, des ris de veau à la crème de morilles et pointes d'asperges vertes, un turbot rôti aux champignons ou une blanquette de lotte aux écorces d'orange.

Un collector absolu, sur un millésime d'anthologie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : Incroyablement complexe : confitures et pâtes de fruits (abricot, pêche jaune, brugnol, poire, mirabelle, orange, ananas, mangue), jasmin, miel d'acacia, curcuma, noix de muscade, curry, zeste de citron confit, nougat, brioche à la fleur d'oranger.

Bouche : Puissance quasi-tellurique, souple, ondoyante, marmelade et pâtes de fruits relevées d'épices (curcuma, ras el-hanout, curry), pâte de coing, confitures de mirabelles et d'abricot, d'ananas ou de mangue séchée. Finale à la persistance unique.

Accords mets-vins : Après 8 ou 10 ans en cave une langouste à l'Armoricaine, un chapon rôti aux agrumes et épices douces, des ris de veau à la crème de morilles et pointes d'asperges vertes, un turbot rôti aux champignons ou une blanquette de lotte aux écorces d'orange.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2027 et jusqu'en 2046

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques