

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2023 - blanc



Nous sommes sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. À 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 2023, la canicule de fin août a accéléré la maturité des raisins, surtout pour la roussanne, récoltée plus tôt, tandis que la marsanne a gardé une expression fraîche et élégante. Ce millésime solaire offre ainsi une belle concentration aromatique doublée d'une vivacité minérale qui allonge et dynamise les jus.

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 2023 sur seulement 4 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.

Jaune doré brillant, le vin capte la lumière et semble annoncer un bel équilibre entre éclat et densité. Dès le premier nez, une impression de gourmandise s'installe. Les fruits dominent : abricot Bergeron, pêche jaune, melon charentais. On pense à un mélange de fruits mûrs posé sur un fond lacté. Puis le vin évolue vers des arômes plus complexes. Des notes de noisette fraîche, de fève tonka et une légère touche de bouillon clair, proche de l'eau de morille, apportent un relief plus profond. Enfin, des senteurs florales apparaissent, nettes et bien intégrées : tilleul séché, muguet, rose ancienne. Le tout, complété d'une touche anisée rappelant le fenouil, reste parfaitement lisible, juste et sans excès. Ce Crozes-Hermitage blanc offre un bel équilibre entre maturité fruitée et finesse florale.

La bouche est ample, avec une matière bien posée mais sans lourdeur. Le gras s'installe doucement, donnant une texture souple, presque

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

enveloppante. Les saveurs se développent autour du bonbon anglais, de la mirabelle, de la poire mûre et d'une once de melon d'eau. Une pointe de cédrat confit vient apporter une tension bienvenue, qui introduit une amertume discrète mais structurante. Le milieu de bouche évolue vers des notes plus chaudes : brioche toastée, beurre noisette et pain légèrement grillé. Ces arômes ajoutent de la profondeur sans masquer la fraîcheur du vin. En finale, la salinité ressort, portée par des amers nets, presque pierreux. Elle prolonge le vin avec une sensation fraîche et sèche, marquée par des touches de fenouil cru et de racine.

Une volaille de s'accordera naturellement à la texture souple et ample du vin. Une crème aux champignons, relevée de quelques morilles, gagnera en relief avec une touche d'ail des ours, pour apporter de l'énergie et prolonger les arômes de sous-bois. Un ris de veau croustillant à l'extérieur, fondant à cœur, servi avec une mousseline de panais au lait d'amande, fera écho aux notes beurrées et toastées du milieu de bouche. Côté mer, on privilégiera un poisson à la chair fine mais expressive, comme un tataki de thon rouge, nappé d'une vinaigrette à la fleur d'oranger et parsemé de sésame noir.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : équilibre entre maturité fruitée et finesse flora: abricot Bergeron, pêche jaune, melon charentais, fond lacté, noisette fraîche, fève tonka, bouillon clair proche de l'eau de morille, tilleul séché, muguet, rose ancienne, touche anisée sur le fenouil.

Bouche : ample, matière posée mais sans lourdeur, texture souple, enveloppante, bonbon anglais, mirabelle, poire, melon d'eau, cédrat confit, brioche toastée, beurre noisette, pain légèrement grillé. Finale saline portée par des amers nets, presque pierreux.

Accords mets-vins : Une volaille, crème aux champignons, relevée de morilles et d'ail des ours. Ris de veau croustillant à l'extérieur, fondant à cœur, avec une mousseline de panais au lait d'amande. Tataki de thon rouge et vinaigrette à la fleur d'oranger et sésame noir.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2028 et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques