

Domaine Marc Sorrel - Hermitage - 2023 - 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 2023 s'inscrit dans la continuité des grandes années entamées depuis 2016 sur les pentes de l'Hermitage en général, et chez Sorrel en particulier. Le profil reste solaire, mais légèrement moins riche que 2022 grâce à des conditions climatiques moins extrêmes. L'hiver et le printemps relativement humides ont reconstitué les réserves hydriques, offrant une belle régularité dans le cycle végétatif.

L'été, chaud mais sans excès prolongé, a permis à la marsanne de mûrir sans blocage. Une pluie bienvenue début août a relancé la dynamique des maturités, assurant des équilibres remarquables dès la fin du mois. Les baies, petites et concentrées, ont donné des jus à la fois denses, toniques et aromatiquement limpides. La précision du travail culturel de Guillaume Sorrel et la noblesse des terroirs se lisent dès la presse. Le jus confirme déjà son potentiel.

Le nez surprend par sa profondeur et sa capacité d'expression, si tôt après la mise. La marsanne s'y déploie avec une retenue délicate, entre fruits blancs mûrs, coing, mirabelle et poire pochée. Les notes apparaissent une à une, portées par une oxygénation progressive : amande douce, sésame torréfié, miel léger sur fond de pâtisserie orientale. Rien n'est forcé, tout s'imbrique. L'élevage, discret mais présent, structure l'ensemble sans le dominer. En arrière-plan, des nuances florales de muguet et d'acacia viennent souligner l'élégance naturelle du vin. Cet Hermitage, encore en tension, montre déjà un potentiel de développement remarquable. L'ensemble respire la maîtrise et l'attention portée à chaque détail, dans un équilibre entre puissance et finesse qui signe les grands blancs du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

coteau.

La bouche impressionne par sa densité immédiate mais toujours en mouvement. Dès l'attaque, des notes fraîches de résine de pin, d'acacia et de verveine précèdent une matière ample, tactile au toucher de bouche qui évoque le taffetas : fluide, mais structuré. L'abricot Bergeron et l'acidité qu'il conserve apportent du rythme. En milieu de bouche, des arômes plus riches se développent : tarte tatin, noisette grillée, pâte d'amande. La générosité laisse ensuite place à une tension minérale, précise, prolongée par une finale aux amers subtils, rappelant la peau d'agrumes, l'anis et le bâton de réglisse. C'est une bouche encore en construction, mais déjà cohérente. Elle invite à la patience. Ce 2023, plein de promesses, s'affinera pour livrer, dans dix ans ou plus, une expression particulièrement accomplie d'un grand Hermitage blanc.

On l'imagine volontiers sur un vol-au-vent mêlant ris de veau, écrevisses et volaille de Bresse, enveloppés dans une pâte feuilletée bien beurrée. Autre piste : des gnocchis de pomme de terre d'une taille plus importante que la normale au cœur coulant de fromage de brebis parfumé au vin jaune, accompagnés de lamelles de truffe blanche et de quelques chips de maïs croustillant. On s'approchera alors d'un grand moment de gastronomie.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : complexe, charmeur : entre fruits blancs mûrs, coing, mirabelle et poire pochée. Amande douce, sésame torréfié, miel léger sur fond de pâtisserie orientale. Nuances florales de muguet et d'acacia.

Bouche : dense mais toujours en mouvement, résine de pin, acacia, verveine, matière ample, tactile, toucher fluide mais structuré. Abricot Bergeron, tarte tatin, noisette grillée, pâte d'amande. Tension minérale précise, prolongée par une finale aux amers subtils

Accords mets-vins : vol-au-vent mêlant ris de veau, écrevisses et volaille de Bresse dans une pâte feuilletée bien beurrée. Gnocchis de pomme de terre au cœur coulant de fromage de brebis parfumé au vin jaune, accompagnés de lamelles de truffe blanche et de chips de maïs.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Cépage : Marsanne

Culture : Raisonnée, principes biologiques