

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Les Rocoules - 2023 - Blanc



Voici une des cuvées mythiques de la fameuse colline : la parcelle idéale, à mi-coteau, exposée au Sud, dotée d'un sol complexe mêlant loess 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 des qualités exceptionnelles 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 15° d'alcool, tant son équilibre est magistral.

Ce « Rocoules » 2023 possède tous les atouts pour vous faire chavirer... dans sa jeunesse et bien plus encore après 10 ou 15 ans de cave. A la fois luxuriant, voluptueux et tellurique, mais aussi stimulant et frais, d'une élégance soyeuse et d'une profondeur abyssale, nous tenons là un mètre-étalon pour 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. On pense à un miel complexe, où les abeilles auraient butiné tout autant sur les massifs de bruyères, les genêts, les acacias et les vergers en fleurs, les noisetiers. On pense au blé mûr et à la paille juste battue après les moissons. Progressivement, l'intensité du fruit s'impose, un fruit subtilement confit ou une pâte de fruit, comme on en faisait chez Hédiard à la grande époque : la poire, l'abricot, la pêche, l'ananas et la mangue nous régaleront de leurs parfums suaves. Une touche de raisin de Corinthe s'entremêle à la pistache, à la noisette ou la noix de Cajou. De succulentes évocations de viennoiseries et de chausson aux pommes ajoutent encore à la sensualité gourmande du propos. C'est proprement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

renversant.

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 reconnaît la cardamome verte, la baie de genièvre, le ras el-hanout ou encore la noix de muscade qui s'entremêlent aux saveurs d'abricot sec, de pomme compotée, de confiture de rhubarbe, de figue de barbarie et de prune Reine-Claude. On pense aussi à cette sensation subtilement amère que laisse sur le palais un amaro italien. Les zestes d'orange séchés complètent ce véritable tourbillon de saveurs.

Quand on parle d'énergie tellurique, ici, on la ressent au plus profond de nos sens. Incroyablement sapide, la finale n'est jamais imposante, animé en permanence par son excitante sapidité. La persistance de cet Hermitage Les Rocoules est tout bonnement incroyable.

Pour admirer ce "monument" dans toute sa splendeur, il conviendra idéalement de le laisser patienter 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 un duo volaille de Bresse et homard à la façon du chef Mathieu Viannay de la Mère Brazier !

Un collector absolu, sur un millésime d'anthologie, ayant d'ores et déjà obtenu le score parfait de 100 points chez James Suckling.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Les Rocoules - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : incroyablement complexe : miel complexe, blé mûr, paille, fruit subtilement confit ou une pâte de fruit (poire, abricot, ananas, mangue), raisin de Corinthe, pistache, noisette, noix de Cajou, viennoiseries et chausson aux pommes.

Bouche : puissance quasi-tellurique, souple, marmelade et pâtes de fruits relevées de nombreuses épices, abricot sec, pomme compotée, confiture de rhubarbe, figue de barbarie, prune Reine-Claude, amaro italien, zestes d'orange. Finale saline et sapide.

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 un duo volaille de Bresse et homard.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2028 et jusqu'en 2047

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques