

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2016 - blanc



Voici une des cuvées mythiques de toute la 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 cinquantaine d'années, l'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 grands blancs de France !

Bien sûr, ici, aucune mécanisation ni aucun intrant qui ne soit pas organique n'a droit de cité. Le raisin se doit d'être parfaitement pur et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Marc Sorrel a fait le choix d'assembler une très faible proportion de roussanne (10% environ) qui va renforcer les arômes floraux du vin et lui apporter quelques délicieuses notes exotiques.

Ce millésime 2016, là encore bien trop parcimonieux (à peine deux fûts ont été produits), atteint des sommets de profondeur et de classe : la puissance du terroir est domptée par la qualité exceptionnelle du fruit et la finesse de l'élevage (excluant tout bois neuf). Le premier nez vous fait plonger dans un jardin fleuri, au cœur de l'été, entre chèvrefeuille, rose, mimosa, violette, sans oublier la bergamote.

Bien sûr, comme tout grand Hermitage qu'il est, ce Rocoules développe une belle texture glycinée, évoquant l'huile d'amande douce et le miel frais. Mais jamais il ne s'affaisse : les papilles sont sans cesse excitées, tantôt par la gourmandise du fruit entre abricot, prune jaune, mangue rôtie et marmelade d'orange et de citron, tantôt par l'ambiance épicée et exotique que le vin développe en bouche, entre poivre, curry et curcuma.

La persistance est phénoménale, révélant une profondeur minérale hors du commun et une étonnante fraîcheur qui dynamisent la finale et rendent le vin particulièrement sapide. Ce vin d'une densité extraordinaire devrait s'affiner au fil des années, pour se montrer de plus en plus lumineux et vertical. Là encore, nous vous recommandons de patienter au moins 4 ou 5 ans avant de commencer à le déguster. Et que dire dans 15 ans ? Il devrait être dans la force de l'âge, pour accompagner avec maestria, un foie gras poêlé et ses pêches rôties, un omble chevalier aux petits légumes ou des plats plus épicés, d'inspiration indienne par exemple (curry de poissons, veau ou poulet tandoori, dhal de lentille corail...).

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un monument, produit en 2016 sur deux fûts seulement !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : D'une rare profondeur. Pignon, huile d'amande douce. Lavande, rose, mimosa, bergamote. Gelée de raisin, abricot, pêche blanche, mangue, citron confit. Cumin, curcuma, poivre.

Bouche : Ultra-généreuse et veloutée. Elle se resserre sur de beaux amers en milieu de bouche. Superbe minéralité épicée. Enorme persistance. Une classe immense!

Accords mets-vins : Foie gras poêlée aux pêches. Homard à l'Armoricaine. Ombre chevalier aux petits légumes. Quenelle de brochet. Dahl et poisson au curry indien. Volaille tandoori.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2020 et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

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

Culture : Raisonnée