# Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2018

Nous sommes ici sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Marc et Guillaume Sorrel exploitent en fermage une petite parcelle d'une cinquantaine d'ares, plantée de vieilles vignes de marsanne et de roussanne âgées de près de 60 ans.

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 2018, les bonnes réserves d'eau accumulées au printemps ont permis aux vignes de bien résister aux fortes chaleurs et à l'ensoleillement exceptionnel de l'été. Ni blocage ni sur-maturité, mais des concentrations et des équilibres optimaux : c'est bien cela que Marc et Guillaume ont ainsi pu préserver.

Comme pour ses Hermitages, Marc Sorrel a fait ici, depuis longtemps déjà, 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 moyenne à 1500 bouteilles (et seulement 900 bouteilles sur ce splendide millésime 2018 aux rendements très réduits) : on ne peut que le regretter, tant ce vin permet, à un prix relativement accessible, de goûter au style inimitable de Marc Sorrel, marqué par une formidable complexité des arômes, le volume et la sensualité du fruit et un bel équilibre en bouche, entre gras et fins amers.

Miel, zestes d'orange, fruits confits, poire, mirabelle, pêche jaune, melon, champignon frais et poivres variés : ce Crozes-Hermitage nous embarque avec délectation dans une farandole d'arômes qui s'entremêlent harmonieusement.

En bouche, le vin confirme son charme irrésistible : si le toucher est enveloppant et délicieusement crémeux, le vin ne manque pas pour autant d'énergie et d'allant. La faible acidité est parfaitement compensée par une tension minérale, épicée et très stimulante. La longue finale est portée par de beaux amers qui permettent de conserver une agréable sensation de fraîcheur. L'éclat du fruit ne vous quitte jamais, la minéralité poivrée du sol non plus.

Voici un superbe vin de gastronomie, appelant terrines de volailles, poissons d'eau douce ou préparations légèrement épicées comme un

tajine de veau à l’abricot et aux fruits secs. S’il est expressif aujourd’hui, il est évident qu’un séjour de 2 à 3 ans en cave ne fera que renforcer le plaisir qu’il procure !

Rareté absolue : quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

# Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Blanc - 2018

## Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Intense et harmonieux : miel, zestes d'orange, fruits confits, poire, mirabelle, pêche jaune, melon, champignon frais et poivres variés

Bouche : Entame enveloppante et crémeuse. Une bonne énergie venue du sol, avec de fins amers et de nombreuses épices. Finale pleine et stimulante, entre poivre et fruits mûrs.

Accords mets-vins : Terrines de volaille, de gibier à plume ou de lapin. Quenelle de brochet. Truite meunière. Tajine de mérou au citron confit. Tajine de veau aux abricots secs.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé

## Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (50%), roussanne (50%)

Culture : Raisonnée