Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2014

Voici une des cuvées mythiques de toute la colline : la parcelle idéale, à mi-coteau, exposée au Sud, doté 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 !

Le raisin se doit d'être parfaitement pur et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, Marc Sorrel a fait le choix d'assembler une très faible proportion de roussanne (5%) qui va renforcer les arômes floraux du vin et lui apporter quelques délicieuses notes exotiques.

Ce millésime 2014 se révèle d'ores et déjà exceptionnel par son équilibre : 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 lavande.

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

La persistance est phénoménale, révélant une profondeur minérale hors du commun et de superbes amers évoquant des zestes d'orange légèrement confits. Ce vin d'une densité extraordinaire ne va cesser de s'affiner au fil des années, pour se faire de plus en plus lumineux et vertical. Nous vous recommandons de patienter 2 ans avant de commencer à le déguster. Vous pourrez ensuite vous en régaler pendant au moins 15 ans, à condition bien sûr de bien le carafer préalablement, autour d'un foie gras poêlé et pêches rôties, d'un omble chevalier aux petits légumes ou d'un plat d'inspiration indienne comme un dahl de lentilles corail et curry de poisson.

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2014

Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : D'une rare profondeur. Pignon, huile d'amande douce. Lavande, rose, mimosa, violette. Gelée de raisin, abricot, pêche blanche, orange confite. Cumin, curcuma.

Bouche : Ultra-généreuse et veloutée. Elle se resserre sur de beaux amers en milieu de bouche. Superbe minéralité épicée. Enorme peristance.

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

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2018 et jusqu'en 2030 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (3 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (95%), roussanne (5%)

Culture : Raisonnée