

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2018



On ne le dira jamais assez : le discret et unanimement respecté Marc Sorrel termine sa carrière et passe le relais à son fils Guillaume sur deux millésimes absolument majeurs, 2017 et 2018. Quel plaisir de pouvoir vous proposer aujourd'hui son interprétation majestueuse des terroirs de l'Hermitage en rouge. Tout aussi confidentiels que les blancs, ces syrahs d'anthologie brilleront longtemps au firmament de ce que la célèbre colline peut produire de plus complexe et abouti. A condition, bien sûr, de faire preuve de patience, car ici, le plaisir se mérite...

L'Hermitage « classique » du Domaine provient pour 80% environ du lieu-dit du Mas des Plantiers, un terroir de bas de coteau, où les pentes sont encore douces, situé juste au-dessous des Greffieux. Les vignes de syrah ont été plantées au tout début des années 1970, sur des sols alluvionnaires assez riches en argiles et limons, qui vont donner au vin sa chair gourmande et sa densité de structure. 20% de l'assemblage provient quant à lui du célèbre quartier de Bessards, où la vigne bénéficie de sols sableux d'arènes granitiques dégradées, datant de l'ère primaire. Un terroir qui donne au vin son relief minéral et surtout, une très grande finesse.

Chez Sorrel, on s'inscrit dans un noble classicisme et on vinifie « à l'ancienne », donc en grappes entières, avec une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en fûts, sans bois neuf, se poursuit pendant 18 mois environ. Bien sûr, ce superbe Hermitage ne commencera à exprimer son plein potentiel que dans 7 ou 8 années, au minimum. Mais déjà, après une bonne aération, on sent poindre son intensité et sa pureté aromatique sur des notes de cendre, de thé fumé, de graphite, de viande grillée mais aussi de violette, de pivoine, de poivron, de framboises écrasées, de cerise noire et de mûre. De nombreuses épices, entre poivre, piment d'Espelette et clou de girofle, et des herbes séchées nous font voyager dans quelques anciennes herboristeries...

Incroyable sensation de fraîcheur en bouche soulignée par une touche évoquant les peaux d'agrumes (orange surtout), un fruité mûr qui se pare d'une dimension saline particulièrement salivante, des tanins suaves, qui caressent le palais avec une vraie délicatesse : les équilibres souverains de cet Hermitage augurent d'une magnifique évolution sur les 10 ou 15 prochaines années. Avec ce splendide Hermitage 2018, une page de l'histoire de ce domaine mythique se tourne, une autre s'ouvre et le plaisir est toujours au rendez-vous ! L'admiration devrait-on plutôt dire...

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2018



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Complexe, envoûtant : cendre, thé fumé, graphite, viande grillée, violette, pivoine, poivron, framboises écrasées, cerise noire et mûre. De nombreuses épices, entre poivre, piment d'Espelette et clou de girofle, des herbes séchées.

Bouche : Incroyable sensation de fraîcheur soulignée par une touche évoquant les peaux d'agrumes (orange surtout), un fruité mûr qui se pare d'une dimension saline particulièrement salivante, des tanins suaves, qui caressent le palais avec une vraie délicatesse.

Accords mets-vins : Canard aux pêches, un pigeonneau rôti, des rognons de veau à l'abricot à la façon de Pierre Gagnaire.
Plus simplement une pièce de bœuf grillée.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2023, jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2018

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Syrah

Culture : Raisonnée