

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2019



Désormais aux commandes de ce petit domaine de Tain l'Hermitage, aussi confidentiel que culte, Guillaume Sorrel s'inscrit dans les pas de son père, Marc, avec un talent et une maîtrise qui nous impressionnent. Ce millésime 2019, tout en puissance contenue, en profondeur et en raffinement aromatique, place ses Hermitages tout au sommet de la hiérarchie rhodanienne. 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 remarquable finesse.

Incontestablement, 2019 prolonge un cycle de grands millésimes, depuis 2016, sur les pentes de l'Hermitage en général, et chez Sorrel en particulier. Si les rendements furent cette année encore assez limités, du fait de la sécheresse caniculaire qui a sévi jusque fin juillet, les pluies bienfaitrices du mois d'août et, surtout, la belle arrière-saison alternant journées lumineuses et nuits fraîches, ont permis à la syrah d'atteindre une maturité, une concentration et des équilibres frisant la perfection.

Chez Sorrel, on s'inscrit dans un noble classicisme et on vinifie « à l'ancienne », 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. Mais déjà, après une bonne aération, on sent poindre toute la noblesse de ses origines dans un nez vertical et raffiné aux notes de framboise et de fraise des bois, de noyau de cerise et d'épices délicates, entre baie rose, piment d'Espelette et poivre noir. Au fil de l'aération, des évocations de fruits noirs se font jour, autour du cassis. La dimension florale se libère, sur la rose, le lilas et la violette, accompagnée d'une touche fumée et d'une évocation de bois précieux, entre acajou et palissandre.

La bouche au toucher soyeux nous régale de saveurs fraîches de framboise et de prunes rouges, relevées de nombreuses épices : on pense

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

au poivre noir, mais aussi à la l'eucalyptus ou la menthe séchée. La densité fruitée s'affirme en milieu de bouche sur des évocations de gelée de myrtilles ou de mûres, de pâte de coing, de marmelade d'orange et de fruits secs.

La roche est omniprésente, tout comme les tannins, parfaitement mûrs et polis, et les extraits secs, sensuels mais jamais lourds. Un vin majuscule, à attendre au moins 8 ou 10 ans, avant de l'apprécier pleinement sur un tournedos de bœuf accompagné d'une sauce à la truffe du Périgord ou une palombe sur la braise, chou rouge et truffe noire à la façon d'Alain Ducasse ! De grands moments en perspective.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Complexe, vertical : framboise et fraise des bois, noyau de cerise et épices délicates, baie rose, piment d'Espelette et poivre noir. Puis les fruits noirs, sur le cassis. Roses, lilas et violette, une touche fumée. Bois précieux (acajou, palissandre)

Bouche : Toucher soyeux, des saveurs fraîches de framboise et de prunes rouges, relevées d'épices : poivre noir, eucalyptus et menthe séchée. La densité fruitée s'affirme sur la gelée de myrtilles, la pâte de coing, la marmelade d'orange.
Finale dense

Accords mets-vins : Un tournedos de bœuf accompagné d'une sauce à la truffe du Périgord ou d'une palombe sur la braise, chou rouge et truffe noire à la façon d'Alain Ducasse



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025, jusqu'en 2045

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2019

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Syrah

Culture : Raisonnée