Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2020

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 2020, tout en équilibre entre puissance contenue, profondeur et raffinement aromatique, place ses Hermitages 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 situé juste au-dessous des Greffieux. Ici, les pentes sont encore douces. 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.

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 qu'après 7 ou 8 années de cave. Mais déjà, on ressent sa grande noblesse de constitution et la qualité exceptionnelle de ses équilibres.

Le nez intense convoque des notes de griotte, de kirsch et de tabac. Il possède une dimension terrienne mêlée à des expressions plus capiteuses. On passe du cuir aux bois précieux, de la suie à la rose épanouie. C'est un vin que l'on devine exigeant et racé. On ne résiste pas à ses flaveurs douces et nettes de cannelle, de clou de girofle mais aussi de zeste d'orange. Les arômes se font de plus en plus salivants et se révèlent in fine très dynamiques, portés par des fruits sauvages et juteux à souhait.

La bouche révèle une matière ample, profonde mais aussi particulièrement harmonieuse et raffinée. L'attaque, dense et enveloppante, est portée par des saveurs de baies sauvages comme l'airelle, la mûre ou la myrtille. Autant de fruits qui dégagent une impression de fraîcheur et d'énergie. La matière est marquée par des tannins soyeux parfaitement intégrés. On s'imagine ramassant des baies

gorgées de jus dans un fourré dense, sous une ondée estivale. En finale, on retrouve l’intense griotte, le poivre noir et le piment doux, sur un épais lit de tannins. C’est exquis, incroyablement profond et parfaitement digeste.

A table, on accordera ce magnifique Hermitage, dans 5 ou 10 ans, avec un tournedos de bœuf accompagné d’une sauce à la truffe du Périgord ou encore une palombe sur la braise, chou rouge et truffe noire à la façon d’Alain Ducasse.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2020

Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Complexe, intense : griotte, kirsch et tabac. Il possède une dimension terrienne mêlée à des expressions plus capiteuses. On passe du cuir aux bois précieux, de la suie à la rose épanouie. Zeste d'orange, cannelle, clou de girofle.

Bouche : Ample, profonde, harmonieuse et raffinée. L'attaque, dense et enveloppante, est portée par des saveurs de baies sauvages (airelle, mûre, myrtille), fraîcheur et dynamisme de la finale, griotte, poivre noir, et piment doux, sur un épais lit de tannins.

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 : 2020

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Syrah

Culture : Raisonnée