

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2015



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 !

Bien sûr, ici, aucune mécanisation ni aucun intrant qui ne soit pas organique n'a droit de citer. Le raisin se doit d'être parfaitement pur et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et ses nobles amers, Marc Sorrel a fait le choix d'assembler une très faible proportion de roussanne (8% environ) qui va renforcer les arômes floraux du vin et lui apporter quelques délicieuses notes exotiques.

Ce millésime 2015 atteint des sommets de finesse et de classe : 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 bergamote.

Bien sûr, comme tout grand Hermitage qu'il est, ce Rocoules développe une belle texture glycinée, 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 pâte de coing, pêche flambée, ananas rôti et marmelade d'orange et de citron, 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'agrumes légèrement confits. Au final, ce vin d'une densité extraordinaire ne va cesser de s'affiner au fil des années, de se faire de moins en moins épais et de plus en plus lumineux et vertical. Là encore, nous vous recommandons de patienter au moins 4 ou 5 ans avant de commencer à le déguster. Et que dire dans 15 ans ? Il devrait être dans la force de l'âge, pour accompagner avec maestria, un foie gras poêlé et ses pêches rôties, un omble chevalier aux petits légumes ou des plats plus épicés, d'inspiration indienne par exemple (curry de poissons, veau ou poulet tandoori, dhal de lentille corail...).

Un blanc monumental!

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : D'une rare profondeur. Pignon, huile d'amande douce. Lavande, rose, mimosa, bergamote. Gelée de raisin, abricot, pêche blanche, marmelade, citron confit. Cumin, curcuma, poivre.

Bouche : Ultra-généreuse et veloutée. Elle se resserre sur de beaux amers en milieu de bouche. Superbe minéralité épicée. Enorme persistance. Une classe immense!

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 :
Idéalement à partir de 2020 et jusqu'en 2030 au moins.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (92%), roussanne (8%)

Culture : Raisonnée