Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2021

Voici clairement une des cuvées mythiques de la non moins mythique colline : la parcelle idéale, à mi-coteau, exposée au Sud, dotée d'un sol complexe mêlant loess calcaires, galets et granites, plantée de vignes d'une soixantaine d'années en moyenne (et jusqu'à près de 100 pour les plus vieux ceps plantés en 1926), un 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 organique n'a droit de cité. Le raisin se doit d'être parfaitement sain et parfaitement mûr. Si la marsanne domine largement, apportant sa fraîcheur et de beaux amers, Guillaume Sorrel poursuit l'idée de son père et l'assemble à une faible proportion de roussanne (moins de 10%) qui va renforcer l'élégance florale du vin et lui apporter de gourmandes notes de fruits à noyau et de fruits exotiques.

Tout comme son vertigineux prédécesseur mais dans un style encore plus floral et raffiné, ce rare et splendide Rocoules 2021 possède tous les atouts pour vous faire chavirer… à condition bien sûr de savoir l'attendre quelques années. A la fois chatoyant, voluptueux et incroyablement stimulant et frais, d'une élégance soyeuse et d'une profondeur abyssale, nous tenons là l'une des « stars » absolues de l'appellation.

Si ce Rocoules est encore embryonnaire dans son expression, on perçoit, après une bonne aération, une complexité phénoménale. La dimension florale et épicée arrive au premier plan, sur des arômes enivrants de jasmin, de chèvrefeuille et de mimosa, d'encens, de pot-pourri de fleurs séchées, mais aussi de thym frais, de lavande, de poivre vert et de cardamome. Le fruit resplendit, sur des notes de poire fraîche, de mirabelle, de mangue et de noyau d'abricot. A l'aération prolongée, mandarine et bergamote se fraient un chemin et viennent titiller les narines. Quelle complexité !

En bouche, ce Rocoules 2021 offre une structure dense mais plus longiligne que ses prédécesseurs. Si l'on perçoit déjà sa puissance tellurique, cet Hermitage ne cherche jamais à s'imposer. Il progresse sereinement, il glisse, il avance, toujours en mouvement, toujours vivant et actif. A la fois poivré et finement miellé, doté d'une finale à la longueur majuscule, portée par de fins amers évoquant les noyaux de fruits jaunes, il nous emmènera très loin et très haut.

Pour admirer ce "monument" dans toute sa splendeur, vous devrez impérativement le laisser évoluer au moins 5 ans en cave : pour les plus patients d'entre vous, une dizaine d'années nous paraît être un optimum.

Vous pourrez alors l’apprécier dans sa vertigineuse complexité pour accompagner avec maestria des plats de fête comme des ris de veau à la crème de morilles et pointes d’asperges vertes, un turbot rôti aux champignons sauvages ou des ravioles de homard à la truffe noire (à la façon de Bernard Pacaud).

Un collector absolu, sur un millésime singulier et brillant.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Blanc Les Rocoules - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or dense, huileuse

Nez : Incroyablement complexe : encens, pot-pourri de fleurs séchées, jasmin, chèvrefeuille, mimosa, gelée de coing, poire, mirabelle et noyau d'abricot, anis et épices douces, nougat aux noix, thym frais, lavande, cardamome, poivre vert

Bouche : Dense mais longiligne. Le vin avance en permanence, très actif, porté par un grain minéral salivant, avec ses accents poivrés. Suave et miellé sur la finale, doté d’une persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Lotte au safran. Ris de veau à la crème de morille et pointes d'asperges vertes. Turbot aux champignons sauvages. Raviole de homard à la truffe noire.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement à partir de 2026 et jusqu'en 2045

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Marsanne (90%), roussanne (10%)

Culture : Raisonnée, principes biologiques