

Domaine Marc Sorrel - Hermitage Rouge - 2021



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. La réussite exceptionnelle du difficile millésime 2021, dans les deux couleurs, lui vaut d'ailleurs de voir son travail consacré d'une 3^{ème} étoile dans la dernière édition du Guide Vert de la Revue du Vin de France. 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 caillouteux en surface mais assez riches, en profondeur, 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.

En 2021, les conditions climatiques très arrosées pendant le printemps et pendant une bonne partie de l'été ont nécessité un énorme surcroît de travail à la vigne pour maîtriser le développement végétatif concurrentiel et pour maîtriser la pression du mildiou. Comme si cela ne suffisait pas, la parcelle des Bessards a été touchée par une averse de grêle fin août. Loin de se décourager, Guillaume a su aller chercher des maturités abouties, jusque fin septembre. Au prix d'un tri très rigoureux, qui lui a valu d'entrer à peine une demi-récolte dans le chai, il réussit un Hermitage de haute volée, qui fait de ce vin une des plus belles réussites du millésime sur la célèbre colline.

Le nez à la fois intense et raffiné convoque des notes de griotte, de mûre et de framboise fraîche, mâtinée d'une touche fumée de tabac et de notes de graphite. Les bois précieux voisinent avec une note de feuille de menthe séchée, mais aussi la rose, le clou de girofle et une pointe de zeste d'orange. Quelques notes plus suaves de dragée et de fruits caramélisés soulignent la gourmandise du propos. Mais tout au long, c'est bien la fraîcheur et la sensation d'énergie qui domine les débats.

La bouche révèle une matière profonde, soyeuse et fuselée, sur des saveurs de baies sauvages et de framboises. La matière est marquée par des tannins souples et poudrés, 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, la framboise et le poivre noir, sur un lit de tannins moelleux. 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 Rossini servi avec 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 - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Complexe, vertical : griotte, mûre et framboise fraîche, mâtinée d'une touche fumée de tabac et de notes de graphite. Les bois précieux voisinent avec la feuille de menthe séchée, la rose, le clou de girofle et le zeste d'orange. Dragée, fruits au caramel

Bouche : une matière profonde, soyeuse et fuselée, sur des saveurs de baies sauvages et de framboises. Des tannins souples et poudrés, parfaitement intégrés. On s'imagine ramassant des baies gorgées de jus dans un fourré dense. En finale, griotte et poivre noir

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 2026, jusqu'en 2046

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hermitage

Millésime : 2021

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Syrah

Culture : Principes biologiques