

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Rouge - 2021



Collector absolu, ce rare Crozes-Hermitage explose les standards de l'appellation et s'inscrit parmi les plus belles syrahs goûtées sur ce rare millésime 2021 qui n'était pourtant pas évident à négocier.

Nous sommes sur la commune drômoise de Larnage, au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. A la suite de son père, Guillaume Sorrel exploite ici une petite parcelle d'une cinquantaine d'ares, plantée de vieilles vignes de syrah d'une bonne soixantaine d'années.

Spécificité de ce vignoble, au pays du granit, il est installé sur les fameuses terres blanches de Larnage, faites d'argiles très calcaires autrement connues sous le nom de kaolin. C'est donc sur ce terroir unique dans l'appellation que la vigne va chercher en profondeur les éléments minéraux qui la nourrissent et restituer dans le vin une finesse minérale et une fraîcheur caractéristiques.

En 2021, la vigne a malheureusement été touchée de plein fouet par le gel d'avril, produisant au final à peine une demi-récolte. Inutile de vous dire que dans ces conditions, ce Crozes-Hermitage signé Sorrel, déjà très rare en temps normal, fait figure de collector absolu. Sur ce terroir plus tardif, exposé pour partie au Nord, les vignes ont mis à profit les conditions plus clémentes et ensoleillées de la deuxième partie du mois d'août et du mois de septembre pour parfaire les maturités des baies, certes peu nombreuses mais bien concentrées.

A la cave, Guillaume a eu l'intelligence d'adapter ses choix de vinification à la nature du millésime. Exceptionnellement, il a égrappé l'intégralité de la récolte pour préserver un maximum de concentration fruitée. Dans le même esprit, il a privilégié des extractions très douces, avec une longue période d'infusion à une température relativement élevée, pour capter toute l'essence du fruit et rien que l'essence du fruit. Autant de choix gagnant tant ce Crozes-Hermitage rayonne aujourd'hui au sommet de son appellation.

Derrière une robe grenat plutôt dense pour le millésime, aux reflets violette, se déploient des parfums gourmands et sensuels de coulis de framboise, de confiture de cerise et de fraise, de cassis frais mais aussi d'épices douces, entre cannelle, noix de muscade, poivre rose et curcuma. Même les fleurs se donnent des airs de friandises : on pense à des desserts à la rose ou la pivoine cristallisée... La pomme d'Amour n'est pas loin non plus. Quelle belle promesse !

Guillaume est allé chercher de superbes maturités et ça se sent immédiatement en bouche. On croque dans une matière souple et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

séveuse, gorgée de fraises, framboises et myrtilles macérées et relevées d'une note poivrée. Les saveurs gourmandes de quetsches et de chocolat noir s'associent à des notes plus méditerranéennes de coulis de tomate bien mûre et de poivron grillé. La finale, imprégnée de sol et d'épices, nous ravit.

Un vin idéal sur des plats automnaux : on pense à une saucisse de Toulouse ou un petit salé aux lentilles du Puy, un gigot d'agneau au romarin, cuit à la ficelle et servi avec des haricots blancs lentement mijotés. Ou encore un magret de canard rôti agrémenté d'une sauce acidulée aux fruits rouges.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Marc Sorrel - Crozes-Hermitage Rouge - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis profond

Nez : Expressif, sensuel : coulis de framboise, confiture de cerise et de fraise, cassis frais, épices douces, entre cannelle, noix de muscade, poivre rose et curcuma. Pivoine, rose cristallisée, macaron à la rose, pomme d'Amour, une note fumée

Bouche : Matière souple et séveuse, gorgée de fraises, framboises et myrtilles macérées et relevées d'une note poivrée. Les saveurs de quetsches et de chocolat noir s'associent à des notes sudistes de coulis de tomate bien mûre et de poivron rouge. Finale épicée

Accords mets-vins : Une saucisse de Toulouse ou un petit salé aux lentilles du puy, un gigot d'agneau au romarin, cuit à la ficelle et servi avec des haricots blancs lentement mijotés. Ou encore un magret de canard rôti agrémenté d'une sauce acidulée aux fruits rouges.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025, jusqu'en 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage indispensable (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Crozes-Hermitage

Millésime : 2021

Type : Vin rouge tranquille

Cépage : Syrah

Culture : Raisonnée, principes biologiques