Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2018 (3 bouteilles)

Prix du produit :

690,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille SORREL
Millésime: 2018
Appellation: Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Rocoules
RVF: 97/100
Bettane + Desseauve: 19.5/20
Wine Advocate (Parker): 96-98/100
Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Coup de coeur et 97/100 RVF. Cette rare cuvée, très recherchée, est issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage. Une superbe réussite en 2018, pour collectionneurs !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2018

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : *Les fleurs jaunes et les notes de miel sont intenses au nez, complétées de touche de nèfle, de cire, d'encens, avec une profondeur minérale immense. La bouche maîtrise sa puissance grâce à une tension incroyable.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de cœur, 97/100. L*es blancs affichent une race et une profondeur incroyables. Les Rocoules est un grand vin à laisser vieillir, aussi puissant que ferme, avec une superbe persistance.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 19,5/20. *La robe la plus dorée des blancs du domaine. Fruité puissant, très mûr, gourmand par ses notes de dragée, de frangipane et d'épices indiennes. Bouche onctueuse qui donne presque une impression de sucrosité tellement le fruité est mûr. Un monument qu'hélas peu auront la change de déguster (seulement 5 barriques produites, contre 7 barriques habituellement).*

La Revue du Vin de France (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 97/100. *Les fleurs jaunes et les notes de miel sont intenses au nez, complété de touches de nèfle, de cire, d'encens, avec une profondeur minérale immense. La bouche maîtrise sa puissance grâce à une tension minérale incroyable. Un hermitage profond.*

Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 96-98/100. *A blend of 90% Marsanne and 10% Roussanne, Sorrel's 2018 Hermitage Blanc Les Rocoules is a huge, honeyed, rich effort that should still be drinking well in 25 years. It's difficult to see the structure under all of the lush melon and pineapple fruit, but it's there, emerging on the finish to show incredible length and freshness. It's a true legend in the making. Drink date 2020-2045.*

Marc Sorrel officially retired at the end of 2018. His son, Guillaume, has taken over. He led me through an extensive barrel tasting in the domaine's small cellars located near the Mairie and bridge to Tournon. Parking is never easy here, but it's worth the walk if you can't find a spot, as the wines from 2017 and 2018 are stunning, fitting testaments to Marc's final vintages. According to Guillaume, they're two years that resemble each other, although he finds more freshness in 2018 and more tannin in 2017. Much of his time will be spent in the vineyards, where he said a big number of vines needed to be replaced. In the cellar, he's using a bit more sulfur to keep the wines fresher during their two years of elevage, and he's no longer going to bottle barrel by barrel, which should help improve the consistency of the wines in the market. At the risk of repeating myself, don't miss the 2017s and 2018s here — especially the Les Rocoules and Le Greal.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue du lieu-dit "Les Roucoules", un des plus prestigieux de l'appellation.

Cépages : marsanne 95% et Roussanne 5% ; vignes âgées de 50 ans.

Fermentation : en fûts pendant huit à dix semaines, élevage partiel sur lies fines, pas de filtration.

Dégustation : c'est un nectar riche et gras, à la fois sec et onctueux, d'une grande pureté de saveur. Finale éblouissante de pêche de vigne, de vanille et de miel.