

# Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2017



Prix du produit :

**360,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2017

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: marsanne

**Description brève du produit :**

100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage... ne pas ouvrir avant quelques années ! 17/20 RVF.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2017**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *Les 2017 sont plus larges que les 2016. Dans ce profil de millésime, seuls les grands terroirs ont la capacité de conserver de*

*l'énergie. L'hermitage blanc semble plus vieux que son âge : la bouche ample et puissante garde un beau relief en finale.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 17,5/20. *Large, épanoui, ample, générosité du fruité frais (poire, pêche blanche), texture grasse qui a bien digéré sa haute maturité (14 °), il sera parfait sur des ris de veau. Fourchette d'apogée : 2018-2032.*

Accords mets et vins : turbot et saint-pierre, nages de poissons et coquillages, cuisine espagnole, saumon, crustacés, pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 92-94/100. *Less rich than the 2018, but perhaps a little zestier, the 2017 Hermitage Blanc is still a full-bodied, honeyed wine, with ripe notes of pear, melon and a touch of pineapple. A dash of white pepper on the long finish perks things up even further. **Drink date 2021-2035.***

*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 élevage, 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 :**

**Cépages** : marsanne à 100% dans le bas des Greffieux, qui est situé sous le Méal, et dont les vins sont réputés pour leur délicatesse.

**Vinification et élevage** : en fûts de chêne.

**Dégustation** : bouquet de fleurs d'amandiers, vin riche et subtil, à la saveur intense et prolongée.

**Vignes** : d'une quinzaine d'année.

**Garde** : 10 à 20 ans.

**Accords** : poissons.

---

