

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2017



Prix du produit :

**200,00 €**

**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

Cuvée: Les Rocoules

RVF: 19/20

Bettane + Desseuve: 19/20

Wine Advocate (Parker): 97-99/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

### Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2017

**RVF** hors série "sélection annuelle 400 coups de coeur", nov. 2019 : 19/20. *Le nez se montre sur des notes complexes et assez fraîches, de fruits secs et de pain grillé, avec une belle profondeur amenée par le calcaire. La bouche est juste, mieux maîtrisée que l'Hermitage blanc du domaine, avec moins de chaleur et une tension supérieure.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : **coup de coeur** et 19/20. *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. La bouche des Rocoules garde une fraîcheur supplémentaire. Le coup de coeur d'Olivier Poussier : "Les Rocoules est doté d'une classe incroyable et d'une belle persistance".*

**Guide Bettane et Desseauve 2020** (août 2019) : 19/20. *Plus fermé que l'Hermitage classique, lui demande du temps en bouteille, mais ses puissants amers font merveille. C'est le chef d'oeuvre de Marc pour son dernier millésime ! Les chanceux en profiteront longtemps.* Fourchette d'apogée : 2025-2037.

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) : 97-99/100. *Is this the greatest Les Rocoules I've ever tasted ? The 2017 Hermitage Blanc Les Rocoules shows more structure than the 2018, informed by greater freshness and crushed stone nuances. It's full-bodied, loaded with power and richness and possesses layers of ripe fruit, yet it remains cool and refreshing on the long, long finish. When confronted with a wine like this, words tend to fail to convey the emotion and sensations of the moment — you have to try it for yourself. Drink date 2021-2045.*

*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 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 :**

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.

---

**Description brève du produit :**

Cette cuvée très recherchée est issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage.  
**Coup de coeur et 19/20 RVF. 97-99/100 Czerwinski/Parker.**