



Dans la série « *Les Prestiges du BCBG* »

Samedi 10 Octobre 2015

BALADE EN SYRAH

Par Vincent et Jean-Louis



PETIT MEMENTO

Son origine

Les tests ADN démontrent que ce cépage est originaire de la moyenne vallée rhodanienne, dans une zone géographique comprise entre Valence, Lyon et le Dauphiné. D'après ces analyses génétiques publiées, il résulte du croisement entre la Mondeuse Blanche, cépage savoyard, et le Dureza Noir, cépage ancien né dans les contreforts ardéchois du Massif Central. Contrairement à une légende tenace, il n'est donc pas originaire de la région de Shiraz, en Iran, dont les productions australiennes portent le nom.

Ses arômes

Les arômes variétaux de la Syrah sont bien connus : violette, mûre, myrtille et cassis. Mais de nombreux autres composés aromatiques sont perceptibles à la dégustation, comme la pâte d'olive noire, des notes fumées et poivrées, et de belles notes aromatiques de tourbe et de graphite. Avec l'âge, les vins de Syrah acquièrent aussi des touches animales, de cuir, ou encore de truffe.

Les vins qu'elle donne

La Syrah permet d'obtenir des vins rouges de bon degré alcoolique, d'acidité moyenne, et aptes au vieillissement en raison de leur potentiel tannique. Elle est l'un des cépages dont les vins sont les plus riches en resvératrol¹⁴, molécule dont plusieurs essais cliniques ont souligné les effets cardio-protecteurs, antioxydants et anti-cancérigènes. Ce sont souvent des vins de très grande qualité. Ils ont généralement une couleur intense, dense et sombre à reflets bleutés. Ils se distinguent par leur complexité aromatique, et la finesse de leurs tannins, qui sont nombreux mais soyeux. La Syrah est donc un cépage capable de vieillir, et son élevage dans le bois de chêne enrobe ses tannins et enrichit son potentiel aromatique. Mais la Syrah permet également d'élaborer des petits vins de cépage et des rosés très fruités.

Ses zones d'implantation

La Syrah est un cépage facilement adaptable. On la trouve néanmoins dans des climats plutôt chauds et à humidité relativement faible, ce qui exclut les climats océaniques et frais du Nord Ouest et du Sud Ouest de la France. Ainsi, on la trouve dans toute la vallée rhodanienne et le pourtour méditerranéen, de Nice à Perpignan, et jusque dans le massif Corse. Plus accessoirement, on cultive aussi la Syrah dans certains vignobles du Sud-Ouest oriental, non loin de Toulouse, là où les influences continentales sont plus marquées. Le développement des plantations de Syrah est spectaculaire et continu en France – qui en est de très loin le premier producteur mondial- avec des surfaces qui sont passées de 1600 hectares en 1958, à plus de 67500 en 2006. Dans le reste du monde également, la syrah est aujourd'hui un cépage en constante augmentation de surface. Elle se développe notamment en Italie, Suisse, en Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud, Californie, Argentine, et Mexique

Sa précocité

La Syrah est un cépage tardif, qui débourre 7 jours après le cépage référentiel, le Chasselas. Elle parvient à maturité deux semaines et demie après lui, ce qui en fait un cépage de 2ème époque.

Sa vigueur

La Syrah est un cépage de faible fertilité, mais de bonne vigueur. Ses meilleurs rendements sont obtenus en dessous de 40 hl/ha et, de toute façon, il est difficile de faire plus dans les régions méditerranéennes et dans les terrains de faible fertilité. La Syrah émet des rameaux longs et fragiles vis-à-vis du vent au printemps, ce qui est souvent le cas en zone méditerranéenne. On lui choisit donc les expositions les plus protégées du vent et, dans les autres cas, pour réduire les risques, en cas de taille longue on la palisse très soigneusement (Cordon, ou palissage en V inversé, typique des Côte Rôtie). Dans la majorité des cas, une taille courte en gobelet lui suffit, particulièrement en zone méridionale.

Les sols qu'elle préfère

La Syrah est sensible à la chlorose, et donc mal adaptée aux sols à teneurs élevées en calcaire actif. D'une façon plus générale, ce cépage apprécie davantage les sols rocaillieux, peu profonds et bien drainés. Les terrains d'origine granitique ou schisteuse mêlés à de l'argile, et donc plus acides, lui conviennent parfaitement. Ces sols lui confèrent à la dégustation des notes minérales très recherchées des amateurs. Il semble que les sols à forte proportion de

schistes donnent des vins plus solides et tanniques, au potentiel de vieillissement plus important, tandis que les sols sableux d'origine granitique, donnent des vins plus délicats et parfumés, raison de son succès également en petit vin de cépage.

Son climat idéal

Une fois atteint le stade de la véraison, ce cépage tardif mûrit toutefois assez rapidement, ce qui fait que la période optimale de récolte est assez brève. Les climats qui prolongent cette phase importante du métabolisme, avec des nuits de fins d'été plus fraîches, sont donc plus propices à la récolte de raisins très concentrés, prémisses de grands vins. Globalement la Syrah est de ce fait plus à l'aise dans les zones climatiques aux étés moyennement chauds et ensoleillés et à tendances continentales, plutôt éloignées du littoral méditerranéen.

Sa sensibilité aux maladies et ravageurs

La Syrah est assez sensible aux acariens et à la pourriture grise, surtout en fin de maturation.

Source principale: ENCYCLOPEDIE DES CEPAGES DE France, Anivin de France

Informations annexes :

Dans les CDR septentrionales, la Syrah est le cépage rouge unique des AOC emblématiques. Cépage exclusif des Cornas, elle peut toutefois être associée à la Marsanne et à la Roussanne dans les appellations Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph, et au Viognier dans les vins rouges de l'appellation Côte Rôtie. Selon le cas, la proportion de Syrah doit constituer au moins 80 % du poids des raisins mis à la cuve pour produire le vin ayant droit à l'appellation contrôlée Côte Rôtie, au moins 85 % pour Crozes-Hermitage (décret du 10 novembre 2011) et l'Hermitage (décret du 8 décembre 2011), et au moins 90% pour le Saint Joseph (décret du 24 Octobre 2011).

Dans les CDR méridionales, elle est très présente dans les Châteauneuf du Pape, associée au Grenache pour son onctuosité, et les principales AOC doivent en comporter un minimum obligatoire : 15% minimum de l'encépagement du Gigondas, associé ou non avec le Mourvèdre, 20% minimum pour les Côtes du Rhône Villages, les Costières de Nîmes, les Vacqueyras, les Rasteau ou les Luberon, 25% pour les Lirac, les Beaumes-de-Venise ou les Vinsobres, 30% minimum pour les Grignan-lès-Adhémar.

En Languedoc Roussillon, depuis le décret du 7 décembre 2011 sa présence, alliée ou non au Mourvèdre, est de 25% minimum dans les Côtes du Roussillon et 30% en Côtes du Roussillon Villages. Elle doit aussi désormais représenter 40% minimum de l'encépagement des appellations Côtes du Roussillon Villages Caramany et 30% pour Lesquerde, ainsi que pour Latour de France (associé éventuellement au Mourvèdre). Elle apporte également sa touche aux Corbières et au Fronton.

En Provence et Corse, elle participe significativement aux crus des AOC Palette et Baux-de-Provence.

Dans le Sud Ouest, elle apporte à certains Gaillac sa charpente et une belle complexité aromatique.

Terroirs de la Syrah en France



VINS DEGUSTES

DENOIS Bulles de Syrah :

Vignoble des Fenouillèdes, Haut du Val d'Agly : Caudiès et St Paul de Fenouillet Il s'agit d'une cuvée rare issue exclusivement de raisins noirs (blancs de noirs) 100 % Syrah, premiers jus de cuvée. La vigne est cultivée en bio, avec sélection de raisins en première passe (tri manuel) à maturité modérée. La récolte est manuelle avec transport des raisins en petites caissettes, pressurage délicat des raisins entiers et sélection des jus. Uniquement les premiers jus sont retenus. La méthode est traditionnelle, à savoir: seconde fermentation en bouteille et maturation sur lies, puis remuage et expulsion du dépôt avant le bouchage définitif. Belle fraîcheur et joli fruité de petits fruits rouges.

RICHEAUME 2012

C'est un des domaines des Côtes de Provence les plus en pointe qualitativement depuis des années (20 hl/ha, contre 55 hl/ha permis par l'appellation, et élevage de 18 mois en barriques neuves). La vigne est cultivée en bio au pied de la Montagne Sainte Victoire, sur un sol argilo calcaire, qui favorise la rondeur. La production de cette cuvée est limitée à 3521 bouteilles. Vêtu d'une robe pourpre, c'est un vin de garde (entre 5 et 10 ans) mais d'une élégance féminine dont on peut apprécier l'opulence dès la troisième année. Il devient alors suave et enveloppant, avec une saveur de violette et de myrtille, contenue dans un boisé discret. En bouche il est à la fois très fin et complexe, avec une belle trame fraîche (eucalyptus) toute en longueur. Les tannins sont fins serrés et légèrement veloutés.

ANAIS 2010

Ce domaine s'étend sur 16 ha, dont 7,5 ha de St Joseph 100% syrah. Médaille d'Or au Syrah du Monde 2013, Anaïs est une cuvée spéciale de Saint Joseph rouge, issue de vieilles vignes (vieilles serines) principalement situées en coteaux granitiques. La cuvée Anaïs est élevée pendant 18 mois en fûts de chêne. Elle est pleine de finesse, à la robe pourpre, au parfum de fruits rouges : cassis, framboise, avec une pointe de vanille et une rondeur due à son élevage en barriques.

BORIA 2008

Le vignoble est principalement planté de vieilles vignes cultivées en agriculture biologique sur les derniers contreforts des Cévennes au nord de Béziers, sur un terroir de schistes. Les vendanges sont manuelles et le travail de cave est classique et peu interventionniste : vins généralement mis en bouteilles sans collage ni filtration, élevés entre 18 et 24 mois en partie en cuves de béton brut (à cause de leur inertie thermique) et en partie en barriques de chêne avec une faible proportion de fûts neufs. La cuvée « Boria » est le fleuron du domaine. Elle est issue d'une sélection parcellaire de syrah et élevée entièrement en fûts. Très concentré, c'est un vin séveux et minéral qui impressionne par sa profondeur aromatique et son équilibre. Il est uniquement produit dans les millésimes favorables.

PENFOLDS 2009

Penfolds est l'une des toutes premières structures viticoles australiennes puisqu'elle date de 1844. Elle s'est installée historiquement en banlieue d'Adélaïde à Magill Estate et reste un fleuron du vignoble australien par la qualité de ses vins. Le Penfolds Saint Henri Shiraz est élevé en fûts de chêne français et présente un bel équilibre. La robe de ce 100% syrah arbore une couleur rouge cerise opaque. De son nez émanent des arômes de violette, de fruits noirs mûrs, d'épices et de framboise, ainsi que de subtils arômes de bois. Cette cuvée allie une grande fraîcheur à des tannins charnus. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de mûre, de cuir et d'épices et dévoile une bouche ample qui se termine dans une longue finale.

FONSALETTE 2004

Aujourd'hui dirigé par Emmanuel Reynaud, qui exploite également le Château Rayas et le Domaine des Tours, le Château de Fonsalette est situé au nord d'Orange, sur la commune de Lagarde-Paréol. Il compte une dizaine d'hectares de vignes au milieu de bois et d'oliviers. Assemblage de syrah de deux parcelles du domaine, la cuvée "Syrah" a été élevée en vieux fûts et se rapproche par sa finesse et son intensité aromatique des grandes syrahs du Nord de la Vallée du Rhône. Son potentiel de garde est de l'ordre de 25 ans.

LA LANDONNE de GUIGAL 2000

Comme pour la Romanée Conti, les mots manquent pour décrire ce vin (parcelles en terrasses escarpées avec sol argilo-calcaire très riche en oxydes de fer, vignes de 25 ans, 35 hl/ha, macérations de plus de 4 semaines, élevage de 42 mois en barriques neuves, etc.). Mieux vaut donc fermer les yeux et laisser les papilles savourer avec recueillement ce plaisir rarissime.