

Découverte d'un cépage : la Syrah

Découverte d'un cépage : la Syrah

Présentée par David Rayer

Grains Nobles le lundi 22 mars 2010

La syrah est le cépage rouge des vins du Rhône Nord, et compose notamment les prestigieuses appellations de Côte Rôtie et d'Hermitage. Les mythes autour de l'origine de ce cépage ont été multiples et variés : le cépage serait né dans la ville de Shyras dans l'ancienne Perse (actuelle Iran), dans une île grecque des Cyclades nommée Syra ou encore de vignes de Syracuse (Sicile). Des recherches récentes ont prouvé que toutes ces légendes sont fausses. L'arbre généalogique montre que la syrah est issue du croisement naturel de la mondeuse blanche (qui n'est pas une mutation de couleur de la mondeuse noire) de Savoie et la dureza originaire d'Ardèche.

La syrah fait partie du (géo)groupe des Serines, tout comme le viognier, la roussanne, la marsanne, etc. Ce cépage s'est développé dans toute la vallée du Rhône, proche de sa source en Suisse dans le Valais et dans tout le Sud, qui représente tout de même 90% de la superficie de cette partie de la France viticole. Il est aujourd'hui également très présent dans le Languedoc-Roussillon, et a connu une forte expansion à l'étranger : Australie, Afrique du Sud et Amériques notamment. 140.000 hectares sont plantés à travers le monde, dont la moitié en France.

La syrah est connue pour avoir des rendements limités, ce qui explique que ce cépage n'a initialement pas été le plus convoité. Toutefois ses qualités et sa notoriété ont accéléré les plantations récemment.

Arbin Mondeuse Vieilles Vignes Louis Magnin 2003

Cette mondeuse noire est un clin d'œil et une mise en bouche pour débiter cette dégustation. Son expression n'est pas très lointaine de la syrah, et il existe clairement un lien de parenté. Les dernières recherches tendent à prouver que c'est un grand parent direct de la syrah.

La robe est bien foncée, presque noire avec des reflets pourpres. Le millésime marque légèrement le nez, avec une belle concentration de fruits noirs, de chocolat et d'olive. Il apparaît toutefois très frais et jeune. Les tannins sont encore bien présents et massifs.

Shiraz Yarra Valley Green Point 2004 (Australie)

La Yarra Valley, située à l'Est de Melbourne, est une vallée fraîche qui permet de cultiver la syrah, à côté du chardonnay et pinot noir. Le domaine appartient au groupe Moët et Chandon, et produit notamment des vins pétillants.

La robe est relativement claire et brillante. Ce vin est frais, avec des notes typiques de la syrah : cassis, myrtille et violette. L'équilibre est fin et léger. Il étonne par sa jeunesse malgré les quelques années d'évolution en bouteille.

Tandem Syrah du Maroc Alain Graillot 2006 (Maroc)

Le vin montre une certaine évolution au nez, avec un élevage clairement oxydatif (sous-bois). Il s'exprime sur un registre de pain d'épices, de boîte à cigares, de sous-bois, de garrigue et de maturité. La matière est riche, dense et puissante. Les épices sont très présentes en finale.

Côtes du Ventoux Cuvée Persia Fondrèche 2008

Cette cuvée est très majoritairement composée de syrah (90%). Le millésime a produit un vin très frais et fin. Après une phase de réduction, le nez évolue vers des notes primaires de cassis et de violette, et de maturité avec des fruits plus noirs. Le toucher de bouche est soyeux et gourmand, avec une légère trace tannique pour l'instant, qui saura s'intégrer avec le temps. L'acidité donne un fruité acidulé en finale.

Côtes du Rhône Serre de la Dame Domaine Gris des Bauries 2007

Le jeune Domaine Gris des Bauries, installé à Taulignan (proche de Montélimar), a été créé par deux couples de passionnés de vins. La production est étiquetée en Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Cette cuvée de Serre de la Dame, à base majoritaire de syrah, présente une belle couleur grenat. Le nez montre une grande maturité, avec des épices et des notes fumées. Le vin a une bonne structure, avec des tannins encore assez présents et fermes, mais bien mûrs. Ce vin est un excellent rapport qualité/prix !

Vin de Pays des collines rhodaniennes Seul en scène Syrah François Villard 2007

François Villard, avec ses amis Yves Cuilleron et Pierre Gaillard, sont à l'origine du renouveau du vignoble de Seyssuel, sur la rive gauche du Rhône, au nord de Vienne.

Le nez montre une pointe de fût, avec une pointe de torréfaction et de moka. La maturité des raisins était manifestement optimale, sans excès. Le vin étonne surtout en bouche, avec sa belle pureté et son côté tranchant, ciselé et vif. La finale, d'une belle allonge, est acidulée et rappelle les fruits rouges frais.

Saint-Joseph Reflet François Villard 2007

Voici un grand vin, proche d'une expression de Côte Rôtie et d'une qualité exceptionnelle. Le vin présente un style très raffiné et plein. L'élevage reste transparent. Le nez est initialement réservé, mais très complexe avec des notes minérales de graphite, de cerise fraîche, d'épices (baie de genièvre et cumin). La finesse en bouche est époustouflante. Les tannins sont certes présents, mais très mûrs et fins.

Saint-Joseph Les Serines Yves Cuilleron 2007

Ce vin, issu de serine, a une robe plus dense que le précédent. Il est clairement très riche et expressif, avec de la mûre, figue, fruits noirs et un très léger fruit compoté. La bouche montre une grande puissance, avec des tannins très mûrs et compacts. La finale n'a toutefois aucune lourdeur.

Saint Joseph Offerus JL Chave 2006

Ce vin est issu d'une activité de négoce de Jean-Louis Chave, prestigieux vigneron installé sur la commune de Mauves. Le délicat millésime 2006 a pourtant produit un vin complet et impressionnant. Le nez a évolué en complexité, avec une perte du fruit primaire. Il joue sur le registre des notes d'épices, de végétal (sous-bois) et de maturité (pointe chocolatée). La bouche est ample, avec des tannins massifs mais délicats.

Hermitage Guigal 2002

Le millésime 2002 a été le plus difficile de cette dernière décennie en raison de pluies diluviennes de septembre.

Cette bouteille d'Hermitage, malgré sa noble origine, montre quelques signes de faiblesse et d'évolution. La robe est très claire, et le vin présente des arômes de sous-bois, de framboise et d'herbes. L'acidité est marquée, avec une matière légère pour un Hermitage. Ce vin est désormais à son maximum.

Côte Rôtie Jamet 2002

Plus sombre en couleur que l'Hermitage, ce vin montre une belle concentration au nez, qui présente désormais une évolution secondaire. La barrique est toujours présente, avec une chauffe nettement plus importante. Le milieu de bouche présente un léger creux. C'est une expression plus fine et légère d'une Côte Rôtie.

Clos Syrah Léone Domaine Peyre Rose 2002

Marlène Soria renaît véritablement avec ce millésime 2002, suite à des problèmes de cuve l'ayant forcée à littéralement jeter tous ses vins de 1999 à 2001.

La concentration du vin est remarquable. La robe est encore sombre, et le nez offre des notes puissantes de fruits noirs, de cerise et de framboise très mûre, de truffe noire, d'olive, de lavande et de cèdre. Le vin est plein en bouche, jeune et encore très structuré. Le volume impressionne, et pourtant la finesse est bien présente. C'est clairement une excellente réussite pour le millésime, et ce vin domine ses compères du Rhône.

Coteaux du Languedoc La Sy Domaine Montcalmès 2005

Le domaine de Montcalmès produit une seule cuvée commercialisée, qui est un assemblage à parts égales de syrah, grenache et mourvèdre. Toutefois, les cousins Pourtalier et Guizard font chaque année des mises séparées de chaque cépage à titre anecdotique pour les dégustations.

Cette syrah est très marquée par le côté variétal, avec des notes très fraîches de cassis, violette, cerise et prune. Très fruité en expression, il impressionne surtout par son toucher de bouche très soyeux et fin.

Syrah du Valais Denis Mercier 2004 (Suisse)

Denis et Anne-Catherine Mercier sont installés à Sierre, dans la partie Est du Valais en Suisse. Ils exploitent de nombreux cépages (rouges et blancs) sur de petites parcelles. La vigne de syrah est encore jeune (une quinzaine d'années en 2004). L'élevage du vin se fait pendant un an dans des fûts de chêne, suivi de six mois en cuve. La production est aussi limitée que recherchée.

Le vin, d'une robe claire et limpide, est d'une beauté époustouflante. Il séduit par sa finesse et sa grande complexité. La fraîcheur du vin est superbe, avec un fruité acidulé mais pourtant parfaitement mûr. Les notes florales (jasmin et violette) se mélangent au fruit (cassis, cerise fraîche mais aussi agrumes et pêche). La finale est vibrante et d'un grand soyeux. Ce vin surprend par sa facilité de gourmandise tout en ayant une complexité hors norme : tout simplement du grand art !

Côte Rôtie Terres Sombres Yves Cuilleron 2004

Cette Côte Rôtie est difficile d'accès initialement, avec de la réduction initialement et une influence du fût encore présente. Le nez montre ensuite des notes fumées, lardées et minérales (graphite). Le vin a du volume et de la puissance, et montre une vinification marquée. Les tannins sont encore massifs et puissants. Cette bouteille mérite encore quelques années.

Finca Sandoval Tinto 2006 (Espagne)

Finca Sandoval est la propriété d'un journaliste espagnol très réputé, Victor de la Serna. Le domaine a été créé en 1998 dans la région de Manchuela (à 200 km au Sud-est de Madrid). Le vin est produit majoritairement avec de la syrah, complétée d'une petite proportion de cépages locaux (monastrell et bobal). Les vignes sont en altitude pour essayer d'avoir le maximum de fraîcheur.

La robe est très sombre, et le vin s'exprime sur des notes puissantes d'élevage (bois toasté, réglisse) et de grande maturité (fruits noirs, cuir, poivre noir). Il impressionne par sa puissance et une matière très riche, mais ne correspond pas à l'image de la finesse du Rhône ou de la Suisse.

Côte Rôtie Château d'Ampuis E. Guigal 2006

Le millésime 2006 a produit une très grande Côte Rôtie du Château d'Ampuis. Sous une robe grenat éclatante, le vin séduit par sa pureté et sa transparence, et ce malgré un élevage luxuriant et long en fûts de chêne neufs. L'expression est très raffinée, avec des notes complexes de cèdre, d'iris, de jasmin, de peau d'orange et d'épices très fines. C'est ensuite un vrai feu d'artifice en bouche, dotée d'une structure massive et élégante. Les tannins sont parfaitement mûrs et très racés. C'est une magnifique représentation d'une Côte Rôtie, pleine, riche et sensuelle. Un très grand vin !

CR : David Rayer.