

LES ENFANTS DE BACCHUS PRÉSENTENT



# LA SYRAH

DÉGUSTATION SYRAH

10 NOVEMBRE 2011



La Syrah est le cépage rouge principal des Côtes du Rhône, composant fondamental des fameuses appellations Hermitage et Côte-Rôtie.

Aujourd'hui cultivée dans le monde entier, la Syrah n'est mentionnée pour la première fois qu'en 1781 dans les vignobles d'Hermitage avec l'orthographe *Sira*.

En 1998, le test de paternité a permis de découvrir qu'il s'agit d'un croisement naturel entre la Mondeuse Blanche et la Dureza, qui a vraisemblablement eu lieu en Isère

*Source : (Meredith et Boursiquot, 2008) académie internationale des vins.*

Puis, au début du XIX<sup>ème</sup>, elle commença à descendre le Rhône. Depuis les années 1950, les plantations de ce cépage n'ont cessées de se développer. **Le Languedoc-Roussillon a la plus grande surface de plantation**, avec 43 200 hectares, soit plus de la moitié, suit la Provence, le Rhône, puis le Sud-Ouest et la Corse.

*Source : (Syrah du monde, confrontation internationale des meilleurs syrah du monde).*

**La syrah est connue pour ses senteurs fruitées (fruits rouges et noirs : framboise, groseille, myrtille, mûre), florales (violette, réséda), épicées (truffe, poivre, réglisse, menthol), ou balsamiques (tabac blond).**

Ce cépage fournit un vin de couleur profonde et à l'intéressante structure tannique. **Son nez de violette caractéristique se transforme avec le vieillissement vers des notes plus complexes où se mêlent le musc, la truffe, le cuir, le moka et des pointes épicées.** Cet ensemble aromatique d'une grande richesse est quelque fois occulté par des intempestifs passages en barriques neuves, pour retrouver la mode du « goût international » où prime l'arôme exogène de la vanille, produit direct du brûlage des douelles du tonneau.

La syrah est l'un des cépages dont les vins sont les plus riches en resvératrol, molécule dont plusieurs essais cliniques ont montré les effets cardio-protecteurs, antioxydants et anti-cancérigènes.

## Syrah

↳ Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon, Australie



Dégustation : vin n° .

## CUVÉE SYLLA

MILLÉSIME 2006

DOMAINE LA BORIE DE MAUREL MINERVOIS



Un vin ou un mythe ? Difficile à dire... Le jus sombre, intensément parfumé, infiniment long, qui s'écoule de cette précieuse bouteille ouvre de nouveaux univers. Et, millésime après millésime, depuis 10 ans maintenant, le miracle se reproduit, le mystère reste entier. Les rares personnes qui ont eu la chance de pénétrer dans «l'antre du Sorcier», la cave de Michel Escande, le savent : à peine les vendanges terminées, une cuve de Sylla ne ressemble à aucune autre, c'est un monde à part !

Tout commence évidemment à la vigne. Accrochées aux contreforts de la Montagne noire, les parcelles sont implantées au fil des éboulis de marnes et de calcaires arrachés au massif par l'érosion et les anciens glaciers. Mais, l'altitude, qui atteint 300 mètres, joue aussi un rôle prépondérant ; tout comme l'aérogologie, quand, au soir de journées d'été écrasées de chaleur, la fraîcheur descend des crêtes et permet d'allonger

encore le cycle de maturation de la syrah, cépage exclusif de cette cuvée. Les raisins, vendangés en petites comportes et encuvés délicatement, sont ensuite vinifiés le plus simplement possible, en grains entiers. L'élevage, qui se déroule sans aucune adjonction de bois, dure entre 15 et 18 mois, selon les années.

Une fois embouteillée, sur le fruit ou patiemment vieillie en cave, impossible de déguster « à l'aveugle » une cuvée Sylla. Symbole sans cesse renouvelé, souvent plagié du renouveau languedocien, ce vin se reconnaît entre tous.

*Température de service : 16° C.*

*Garde : 15 ans, mais cette déesse commence à se livrer dès 2 ou 3 ans de garde*

*Accords : évidemment un vin de grandes occasions !*

Dégustation : vin n° .

## SYRAH

MILLÉSIME 2010

VIGNERONS DU PIC À ASSAS VIN DE PAYS D'OC.



Les vigneron du Pic est une coopérative installée au cœur de l'AOC Pic Saint Loup regroupant les villages de Claret, Saint Gely du Fesc, Baillargues et Assas.

Les vignes, petits ilots dans la garrigue languedocienne, elles s'étalent sur 30 km de la source du Lez aux contreforts des Cévennes en amont et aval du Pic Saint Loup. Vin de Pays Val de Montferrand, vins de cépages et Pays d'Oc principalement. Les appellations Coteaux du Languedoc, Grès de Montpellier et Pic Saint Loup bénéficient d'un micro climat, loin des influences extrêmes de la proche Méditerranée et des Causses.

*Cépage 100 % syrah*

*Dégustation : Un joli nez de framboises, tanins tendres tout en fruit. Cette cuvée est souple et parfaite pour un vin quotidien*

*La cave : A boire de suite sur le fruit*

Dégustation : vin n° .

## SAINT JOSEPH

MILLÉSIME 2008

DOMAINE DES AMPHORES À RICHAGNEUX – VIN BIO



Le vin qui coule de ces Amphores est issu de l'agriculture biologique; l'exploitation a délaissé l'élevage à la génération précédente pour se consacrer pleinement à la viticulture. Son saint-joseph rouge intéresse par son nez aussi expressif qu'élégant, où la groseille et la fraise se nuancent d'une note de violette. La réglisse et le clou de girofle viennent compléter cette palette aromatique dans une bouche assez longue construite sur une trame de tanins fins.

*Source : guide hachette des vins*

Dégustation : vin n° .

**LA JEUNESSE**  
**MILLÉSIME 2010**  
**DOMAINE DE LA BAUME À SERVIAN - IGP OC**



Le domaine est situé sur la commune de Servian.

L'exploitation compte 60 hectares dont 45 hectares de vignes.

Projet vinicole en Languedoc pour le groupe des Grands Chais de France, la Baume perpétue une tradition d'innovation et d'excellence en vinification.

*Cépage : 100 % syrah*

*Notes de dégustation : Robe rouge grenat.*

*Des arômes de fruits très mûrs avant de se développer en bouche avec des tanins fondus et soyeux.*

*Potentiel de garde dans votre cave :*

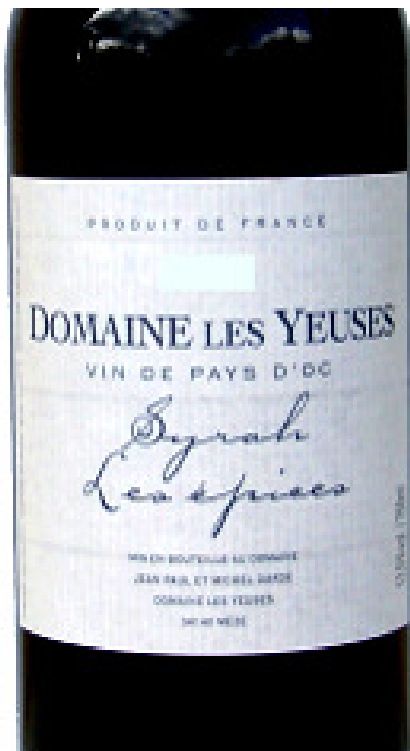
*3 ans dans votre cave*

Dégustation : vin n° .

## SYRAH, LES ÉPICES

MILLÉSIME 2009

DOMAINE LES YEUSES À MÈZE - VIN DE PAYS D'OC



C'est un terroir de semi-coteau très calcaire qui bénéficie d'une influence maritime face à l'étang de Thau.

Depuis 1977, Jean-Paul et Michel Dardé conduisent les 80 ha du vignoble du DOMAINE LES YEUSES. Ils signent une cuvée rubis soutenu, au nez explosif de violette et de petits fruits rouges. Pas de doute, nous sommes en présence d'un vin de syrah. Souple et ronde, la bouche s'étire longuement sur les arômes du bouquet. À boire dès à présent sur une viande rouge corsée ou du petit gibier.

*Cépage : 100 % syrah*

*Dégustation : Belle robe rouge profond pour cette cuvée sur des notes de fruits noirs et de cacao. La matière en bouche est bien équilibrée aux tanins soyeux.*

*Un excellent rapport qualité-prix.*

*Potentiel de garde : A boire d'ici 2012*



Dégustation : vin n° .

## ROUGE CERISE MILLÉSIME

DOMAINE DE LA CROIX GRATIOT MONTAGNAC - VIN DE TABLE



*Cépage : Syrah.*

*Robe : Lumineuse, rubis profond*

*Nez : Arômes de fruits rouges griottés.*

*Bouche : Attaque franche, tannins fondus et soyeux, vin souple et frais.*

*Sol : argilo- calcaire*

*Vigne : Travaux en verts, écimage, sélection des grappes pour la récolte.*

*Vinification : Récolte manuelle, égrappé mis en box. Fermentation alcoolique naturelle, pressurage manuel, le vin est ensuite entonné pour faire sa malolactique.*

*Elevage : En barrique pendant plusieurs mois.*

*Suggestions : Servir à légèrement frais, Cette petite cuvée accompagnera agréablement vos apéritif ou sur un dessert.*

Dégustation : vin n° .

## FRIGOULLAS MILLÉSIME

NIZAS - VIN DE PAYS D'OC



Le Frigoullas (aussi le nom d'un vignoble) est fabriqué à partir de la Syrah. Le Frigoullas est plus caractéristique du sud de la France. Le rendement à l'hectare est très faible, une moyenne de 25hl à l'hectare, ce qui est principalement due à l'âge de la vigne. Normalement seulement donner des vins de dessert par exemple un faible

rendement à l'hectare. Par conséquent, le Frigoullas très spécial. La cuvée spéciale Frigoullas diffère de la Frigoullas parce qu'il est élevé en bois neuf.