

# La Syrah qui vous racontera des histoires

## Guide du Rhône nord: un cépage en pleine évolution

Grâce aux analyses génétiques, on sait aujourd'hui que la Syrah est apparue il y a plusieurs centaines d'années quelque part dans le nord de la vallée du Rhône. Héritière de la Dureza (rouge) et de la Mondeuse Blanche (blanc), respectivement originaire d'Ardèche et de Savoie, elle est née spontanément, comme un croisement naturel dans le vignoble. Les cépages qui l'ont engendrés étaient probablement plantés très près l'un de l'autre et se sont pollinisés mutuellement - grâce au vent ou aux abeilles - pendant la floraison. Si le Dureza et la Mondeuse Blanche ont aujourd'hui pratiquement disparu - peut-être parce qu'aucun de ces deux cépages ne brillait par des qualités particulières - la Syrah a acquis un statut culte au XX<sup>e</sup> siècle et elle est aujourd'hui cultivée dans 31 pays. Comme tous les anciens cépages datant d'avant la révolution industrielle, la Syrah jouit d'un grand nombre d'appellations régionales, telles que l'Hermitage, évocateur, la Marsanne Noire, déroutante ou encore la Neiretta del Cuneese-Fassanese, à la consonance presque aristocratique. En ce qui concerne l'origine du cépage, de nombreuses histoires avaient été imaginées avant l'arrivée de l'analyse génétique. On évoquait les Romains qui auraient rapporté le cépage de la ville sicilienne de Syracuse, lieu de naissance d'Archimède, mais aussi les Phocéens, dont on dit qu'ils l'auraient rapporté de la légendaire ville perse de Shiraz, patrie du célèbre poète Hafez. La petite île grecque de Syros a, elle aussi, toujours été considérée comme la patrie de la Syrah, bien que la vigne n'y ait jamais été cultivée. Ainsi, ce cépage n'est pas seulement synonyme de vins légendaires, mais reflète également à sa façon l'ancienne tradition de conter des histoires. Une chose est sûre: on ne s'en nuie jamais avec la Syrah.

**Dégustation:** Birte Jantzen, Thomas Vaterlaus. **Texte:** Birte Jantzen

### En bref

**Lieu de naissance:** nord de la vallée du Rhône +++ **Croisement naturel de Dureza et de Mondeuse Blanche** +++ **Le Pinot Noir est un arrière-grand-parent** de la Syrah et le Teroldego est l'un de ses cousins +++ Il existe **plus de 70 synonymes** de la Syrah, ce qui prouve qu'elle compte parmi les cépages anciens de France +++ Il en existe **plus de 600 variétés** dont 12 sont disponibles dans les pépinières françaises et quatre dans les pépinières suisses +++ **Terroir de prédilection:** granit et ardoise +++ **Climat de prédilection:** ensoleillé, chaud, avec des nuits fraîches +++ **Surface de vignes:** au moins 64 000 hectares en France et au moins 200 en Suisse +++ **Style de vin:** de puissant, fruité et simple au délicat et complexe de longue conservation



## Résultats, analyses, avis



**«Le long du Rhône, on voit non seulement l'éventail de styles du cépage, mais aussi le potentiel du Valais.»**

Birte Jantzen rédactrice chez VINUM

On pourrait dire que le Rhône est l'emblème de la Syrah. Il prend sa source dans les Alpes du canton du Valais et serpente sur 807 kilomètres, à travers les montagnes et les plaines fluviales, jusqu'à son delta français dans la Méditerranée. Sur ses rives, des conditions géologiques et climatiques particulières ont créé une sorte de jardin d'Eden pour la Syrah. Les sols granitiques et schisteux, perméables et pauvres, combinés à des journées ensoleillées et à des nuits fraîches encouragent sa croissance et favorisent naturellement une maturation équilibrée. Dans le sud de la vallée du Rhône, les sols sont plus riches et le climat plus chaud. Par conséquent, ce cépage n'y joue généralement qu'un rôle secondaire. En revanche, les vignobles en terrasses et en pente travaillés à la main du nord de la vallée du Rhône, notamment pour l'Hermitage, offrent des vins rouges légendaires. La Syrah y est cultivée en grande partie sur treille, ce qui protège les pousses fragiles du vent et permet une aération parfaite. Les vins produits ont une robe sombre, ils sont poivrés, structurés et ils développent avec le temps des notes de violette et une élégance qui ne manque pas de rappeler l'arrière-grand-père du cépage: le Pinot Noir. Cependant, le changement climatique est en train de jeter la lumière sur une région sur les bords du Rhône: le Valais. Les nuits y sont fraîches et elles apportent une dose supplémentaire de pureté et d'élégance aux vins. Comme dans le nord de la vallée du Rhône, la viticulture y est pratiquée en terrasses, sur des parcelles généralement petites. C'est ici que se trouve la plus grande surface plantée de Syrah de toute la Suisse: 176 hectares. Les producteurs sont peu nombreux mais la qualité des vins est exceptionnelle.

# 91

VINS DÉGUSTÉS

# 1

VIN À 97 POINTS

# 6

VINS ENTRE 95 ET 96 POINTS

# 18

VINS ENTRE 93 ET 94 POINTS

# 14

VINS ENTRE 91 ET 92 POINTS

TOUS LES VINS SONT SUR  
[WWW.VINUM.EU](http://WWW.VINUM.EU)

### La dégustation

Birte Jantzen et Thomas Vaterlaus ont dégusté les vins ensemble à Zurich, en décembre 2024. Les bouteilles ont été demandées directement aux producteurs et ont été servies et évaluées à l'aveugle lors de la dégustation.



**«Moins de gras et d'épices, plus de poivre et de vivacité: entre Cornas et Salquenon, la fraîcheur est au rendez-vous!»**

Thomas Vaterlaus Rédacteur en chef VINUM

Il existe un phénomène qui se manifeste lors de nombreuses dégustations. Malgré le réchauffement climatique, les vins semblent plus frais et plus robustes que dans nos souvenirs de dégustations précédentes, et c'est ce que j'ai ressenti lors de cette dégustation de Syrah du Rhône nord, c'est-à-dire des régions viticoles proches de Valence jusqu'au nord du Valais, dans la partie suisse du Rhône. Un rapide coup d'œil à mes archives montre que lors d'une dégustation thématiquement très similaire il y a 15 ans, j'avais perçu dans plusieurs vins une plénitude fruitée à l'australienne et des notes d'épices orientales, ce qui n'était pratiquement plus le cas dans cette sélection de millésimes entre 2023 et 2019. Les vins présentaient malgré tout une richesse de facettes fascinante, allant des baies noires finement épicées à la vivacité poivrée, et beaucoup d'entre eux se sont montrés «funky» dans le meilleur sens du terme. La culture biologique ou biodynamique ainsi qu'une date de récolte plus précoce ont contribué à cette évolution. Les bons résultats des crus valaisans, pour la plupart pleins de tempérament, le montrent: ces vins sont aujourd'hui pleinement intégrés au paysage viticole rhodanien. Pendant longtemps, cette notion était loin d'être évidente. Il y a encore 20 ans, de nombreux critiques trouvaient un peu présomptueux que les Valaisans proclament leur appartenance à ce grand fleuve viticole, défini par des cépages cultes comme ceux de l'Hermitage, au-delà des frontières nationales. Malgré un bilan qualitatif généralement très positif, la dégustation a également montré que le cépage n'apporte de la brillance en bouteille que si tous les facteurs sont parfaitement réunis. La demi-mesure, quant à elle, est le chemin le plus sûr vers la banalité.

## 97 à 93 points



**+** **Benoît Dorsaz, Fully**  
**Valais AOC Syrah de Fully Quintessence 2022**

**97 points | 2025 à 2034**

Des baies rouges fraîches, une touche d'églantier ainsi que des notes légèrement fumées, mais aussi des herbes de garrigue et du poivre. En bouche, il semble très jeune et plein de tempérament, les tanins sont merveilleusement tendus. La composition est précise. Notes minérales (graphite), genièvre et un peu de sel. Très animé.

**34 francs | benoit-dorsaz.ch**



**■ ■** **Cave de Saint-Désirat, Saint-Désirat**  
**Saint-Joseph AOC Cœur de Rochevine 2022**

**96 points | 2024 à 2035**

Fruits mûrs et expressifs avec des mûres et des baies des bois, de la réglisse, du laurier et un peu d'écorce d'orange. En bouche, beaucoup de finesse et de caractère, un tissage serré, des tanins au grain fin et un jeu aromatique délicat. Il offre une fraîcheur linéaire. Très animé, il a un potentiel énorme, mais est d'ores et déjà accessible.

**31 euros | cave-saint-desirat.com**



**■ ■** **Domaine Melody, Mercuroil**  
**Crozes-Hermitage AOC Rouge Premier Regard 2022**

**96 points | 2024 à 2034**

Les arômes sont complexes avec de l'encens, des allumettes, de la violette et une touche de lard. Derrière, on retrouve des fruits des bois et une pointe de sureau. En bouche, il est saisissant, avec une richesse maltée et de l'adhérence, mais aussi très fougueux, vivant et «funky». Longue finale.

**27.50 francs (2020) | cavecheznathalie.ch**



**■ ■** **Domaine des Remizières, Mercuroil**  
**Crozes-Hermitage AOC Rouge Cuvée Christophe 2022**

**95 points | 2025 à 2033**

Le nez révèle des herbes séchées, des fruits des bois sombres, un peu de noyau de cerise, de chocolat noir et de menthe. En bouche, il est corsé et densément tissé, avec des fruits noirs et du moka. Tanins au grain fin et acidité juteuse et adaptée.

**22.70 francs | daniel-vins.ch**



**■ ■** **Domaine du Chêne, Chavanay**  
**Saint-Joseph AOC Cuvée Anaïs 2022**

**95 points | 2025 à 2033**

Le nez est attrayant, avec des baies noires, des mûres, de la réglisse, une pointe d'encens et un peu de minéralité crayeuse aussi. En bouche, il est porté par un charme froid avec un soupçon d'orange sanguine. C'est un vin dense, aux tanins fins et à l'acidité juteuse.

**26 euros | domaineduchenerouviere.fr**



**■ ■** **Maison Chapoutier, Tain l'Hermitage**  
**Hermitage AOC Monier de la Sizeranne 2020**

**95 points | 2024 à 2034**

Le nez est captivant, avec des fruits des bois et des baies noires, ainsi que des herbes, de l'encastique, du cuir et des violettes. En bouche, le vin est très équilibré et cohérent, délicieusement juteux, les tanins sont présents mais soyeux et on retrouve une douceur fruitée fraîche. Il est stimulant.

**84 francs (2019) | vogel-vins.ch**



**■ ■** **Maison Delas Frères, Tain l'Hermitage**  
**Hermitage AOC Domaine des Tourettes Rouge 2021**

**95 points | 2024 à 2034**

Le nez est discret mais prometteur avec des notes herbacées et forestières, mais aussi de

l'encastique, du poivre et un soupçon de fruits des bois. En bouche, il est complexe et équilibré, avec des tanins au grain fin et une acidité juteuse bien adaptée. Bonne longueur. Très riche.

**61,20 euros | delas.com**



**■ ■** **Cave de Saint-Désirat, Saint-Désirat**  
**Saint-Joseph AOC Côte Diane 2022**

**94 points | 2024 à 2034**

Griottes et mûres, avec un soupçon d'herbes de prairie. Voici une Syrah très classique et cohérente. En bouche, elle est marquée par un extrait de fruits doux, avec une pointe de réglisse et de poivre. Structure solide, acidité juteuse, minéralité crayeuse et noble note amère en finale. Le vin est encore très jeune.

**15,50 euros | cave-saint-desirat.com**



**+** **Denis Mercier, Sierre**  
**Valais AOC Syrah 2022**

**94 points | 2025 à 2033**

Sureau, confiture de myrtilles, arômes herbacés et épicés, surtout de l'encens, de la réglisse, mais également une touche de sous-bois et de cuir. En bouche, il présente un fruité noir impressionnant, souligné par des notes épicées et poivrées. Il est très frais, plein de tempérament et d'une jeunesse impétueuse. Il a beaucoup de potentiel. Fraîcheur mentholée en finale.

**53 francs | denismercier.ch**



**■ ■** **Domaine Alain Voge, Cornas**  
**Cornas AOC Les Chailles 2022**

**94 points | 2024 à 2032**

Modéré au départ, il dévoile ensuite des notes de cerises et, derrière, un soupçon de fruits à pépins et des notes discrètes d'épices. En bouche, il offre beaucoup de traction fraîche, une acidité juteuse, des tanins qui s'accrochent. C'est un vin compact et élégant, ni trop léger, ni trop riche. Bonne buvabilité, dynamisme.

**30.30 francs (2019) | bvvs.com**