

LE CEPAGE SYRAH

L'encépagement de l'AOC Côte-Rôtie est constitué de deux cépages, le viognier jusqu'à hauteur de 20 % et la Syrah.

Histoire

La tradition assure que les Romains avaient apporté avec eux des plants de vignes originaires d'Orient, dont ils avaient peuplé les coteaux d'Ampuis, et qui seraient à l'origine de notre Syrah. La Serine d'Ampuis et la Syrah de l'Hermitage n'ont été reconnues seulement au siècle dernier comme le même cépage.

Toutefois, depuis quelques années, des chercheurs pensaient la Syrah issue de Lambrusques (vignes sauvages), patiemment recueillies et sélectionnées par les Allobroges. L'archéologie et l'ampélographie appuyaient cette thèse sur l'origine dauphinoise de la Syrah. Trois constatations la corroboraient : l'encépagement original de la région, la localisation de la Syrah, l'extrême variabilité de ce cépage dans notre région (qui ne plaide pas pour une importation de quelques plants, ne pouvant donner qu'une diversité limitée). Ces mêmes chercheurs pressentaient que la Mondeuse savoyarde était une cousine de la Syrah, descendant du même ancêtre la "protomondeuse", sans doute la "vitis allobrogica" de l'agronome romain Collumelle.

A ce jour, des analyses génétiques réalisées par des chercheurs d'une équipe californienne et de l'E.N.S.A.-I.N.R.A de Montpellier ont démontré avec certitude que la Syrah a une origine rhodanienne. Ils ont mis en évidence que la Syrah a pour parents la mondeuse blanche et le dureza (cépage noir).

Une expansion mondiale de la Syrah

La syrah est un cépage rouge caractéristique de la partie septentrionale des Côtes du Rhône. C'est le cépage majoritaire des vins rouges des appellations *Crozes-Hermitage*, *Hermitage* et *Saint-Joseph* le cépage unique de l'Appellation *Cornas*. L'appellation *Côte Rôtie* assemble Syrah et Viognier.

Longtemps oubliée hors de son terroir d'origine en raison de son rendement faible et de sa sensibilité aux maladies, la Syrah est désormais un cépage largement implanté dans la Vallée du Rhône, le Languedoc Roussillon, la Provence et le Sud-Ouest, avec en 2006 plus de 68 000 hectares en France dont plus de la moitié en Languedoc Roussillon.

On cultive également la Syrah en Australie, Argentine, Afrique du Sud, Californie, Chili, Nouvelle Zélande, au Mexique.

Ainsi la Syrah est plantée sur plus de 140 000 ha dans le monde.

Description :

La Syrah est un cépage qui présente une certaine variabilité et se caractérise par :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- au rameau à surface côtelée avec des entre-noeuds longs et de couleur verte,
- aux feuilles adultes à cinq lobes avec un sinus pétiolaire ouvert et à fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des sinus latéraux ouverts, des dents courtes à moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe parfois gaufré et face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique

Aptitudes culturales et agronomiques Aptitudes de production :

- Débourrement : 7 jours après le Chasselas.
- Epoque de maturité : 2^{ième} époque, soit 2 semaines et demie après le Chasselas.

source ENTAV-ITV France

De vigueur moyenne, son port retombant nécessite un palissage soigné, rendu indispensable par ses rameaux longs à très longs cassant facilement sous l'action du vent violent.

Sa fertilité autorise une taille courte sur le terroir traditionnel de la Syrah, seuls les ceps les plus anciens, peu vigoureux et fertiles sont désormais conduits en taille longue.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La syrah est un cépage sensible à la chlorose, à la trop grande sécheresse, la pourriture grise, aux acariens et aux vers de la grappe. Elle craint l'égrenage à surmaturité.

Potentialités technologiques :

Dans des conditions favorables, la syrah permet d'élaborer des vins de grande qualité, très colorés, riches en tanins avec un fort potentiel aromatique.

Caractéristiques, ses arômes de cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (notes poivrées), framboise, framboise mûre et des notes de violette évoluent avec le temps vers des notes de poivre, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales (cuir et peau), réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette,

La syrah s'épanouit pleinement sur le territoire de Côte Rôtie, le travail soigné des vignerons au vignoble (adaptation des rendements) confèrent aux vins une aptitude au vieillissement exceptionnelle.

Sélection clonale : il y a 16 clones agréés au total, dont une bonne partie a une production régulière et sensiblement supérieure aux exigences de rendements limités pratiqués par les vignerons de Côte Rôtie.

NOUVELLES SÉLECTIONS:

L'appellation Côte-Rôtie, presque abandonnée et dont il ne restait qu'une soixantaine d'hectares dans les années 60, a été largement replantée depuis, puisqu'elle dépasse aujourd'hui les 210 ha. Depuis les années 80 l'essentiel a été replanté à partir de sélections clonales certifiées ; Le peu de clones disponibles, et la forte production de ces clones, pour la plupart issus de région plus méridionales, ont conduit les vignerons de Côte-Rôtie à s'interroger sur la perte de la variété génétique du cépage dans notre appellation. Avec le soutien de l'ENTAV et des Chambres d'Agriculture, le Syndicat de l'Appellation a donc décidé de réagir et de créer un conservatoire pour isoler les souches anciennes de syrah de Côte-Rôtie (appelée localement « Serine ») les plus intéressantes et préserver la diversité.

Ce conservatoire mis en place en 2003, ne comprend que des souches indemnes de viroses majeures. Il permettra soit de nouvelles sélections clonales, soit des sélections massales plus saines.