

# Côte-Rôtie

## LA SYRAH

### **Description**

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

- 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 agronomique / Aptitudes de production**

- Débourrement : 7 jours après le Chasselas.
- Époque de maturité : 2e époque, soit 2 semaines et demie après le Chasselas.

Source ENTAV-ITV France

De vigueur moyenne, son port retombant nécessite un palissage soigné. Il est 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

# Côte-Rôtie

des notes de poivre, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales (cuir et peau), réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette...

## **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. 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 régions plus méridionales, ont conduit les vignerons de Côte-Rôtie à s'interroger sur la perte de la variété génétique du cépage dans leur appellation. Avec le soutien de l'ENTAV et des Chambres d'agriculture, le Syndicat de l'appellation a donc décidé de réagir. En 2003, il a créé un conservatoire pour isoler les souches anciennes de syrah de Côte-Rôtie (appelée localement « Serine ») les plus intéressantes et préserver la diversité. Ce conservatoire ne comprend que des souches indemnes de viroses majeures. Il permettra soit de nouvelles sélections clonales, soit des sélections massale plus saines.