

FOCUS CÉPAGE

LE SYRAH

Son histoire en Côte-Rôtie

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

Toutefois, depuis quelques années, des chercheurs pensent que la Syrah est issue de Lambrusques (vignes sauvages), patiemment recueillies et sélectionnées par les Allobroges. L'archéologie et l'ampélographie appuient cette thèse sur l'origine dauphinoise de la Syrah. Trois constatations la corroborent : 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 présentent que la Mondeuse savoyarde est une cousine de la Syrah, descendant d'un même ancêtre, la « protomondeuse » : sans doute la "vitis allobrogica" de l'agronome romain Collumelle.

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

L'expansion mondiale de la Syrah

Cépage rouge caractéristique de la partie septentrionale des Côtes-du-Rhône, la Syrah est majoritaire dans les vins rouges des appellations Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph. C'est aussi 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. En 2006, le royaume de Syrah compte 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, soit plus de 140 000 ha dans le monde.

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.

Phénologie

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

Source ENTAV-ITV France

Aptitudes culturales et agronomique

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 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 vigneronns 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 vigneronns 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 massales plus saines. L'ENTAV et des Chambres d'agriculture, le Syndicat de l'appellation Condrieu a créé un conservatoire pour isoler et préserver les souches anciennes les plus intéressantes. Ce conservatoire mis en place en 2001, ne comprend que des souches indemnes de viroses. Il permettra soit une nouvelle sélection clonale, soit des sélections massales saines.