



Reze-vous à Ampuis. Photo archives Richard MOULLAUD

La syrah, à la conquête du monde

Non, la syrah n'a pas de racines exotiques, pas plus à Syracuse, en Sicile, qu'à Shiraz, en Iran. Ce cépage, que les vigneron d'Ampuis appellent serine, a grandi dans le nord de la vallée du Rhône, d'un croisement entre le dureza, originaire d'Ardèche, et la mondeuse blanche, venue de Savoie. Quand ? Probablement lorsque les deux vignobles, alors plus étendus, baignaient terre commune au sud de Lyon.

« Les premières traces connues remontent à 1781. Avant, c'est la grande inconnue. » reconnaît Christophe Caillaud, animateur au service scientifique du Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal qui accueillait, ce jeudi, un symposium sur le sujet, organisé par l'agence Rouge granit et le Syndicat des vignerons de côte-rhône. Comment être plus précis ? « Il faudrait trouver un pépin de raisin



« On ne sait pas si la syrah date de l'ère romaine, mais sa conquête croissante du XXI^e siècle est indiscutable. Photo DR

dans des fouilles archéologiques pour en extraire l'ADN. » La légende d'un cépage planté par les Romains au début de l'ère chrétienne prend donc du plomb dans l'aile.

La syrah n'a pas besoin de cette légende pour conquérir les palais. Facilement identifiable, elle fait partie des cépages les plus appréciés dans le monde, notamment en Australie et en Afrique du Sud où elle a pour nom shiraz, à l'origine de bien des confusions, en Amérique du sud et même en Chine. Ce succès s'explique par ses capacités d'adaptation à tout type de terroir mais aussi, et surtout, par l'image des grands crus du Rhône nord avec lequel ils sont vinifiés. Après le pinot et le chardonnay bourguignons, après le cabernet-sauvignon bordelais, la syrah a fait son entrée dans la carte des cépages internationaux. Et la conquête ne fait que commencer.

LES OUTSIDERS



Photo DR

Blancs ou rouges, ils affichent des prix moins élevés que les deux challengers de côte-rhône et de cordon. Une bonne opportunité pour les jeunes, de plus en plus nombreux, qui visitent le Marché aux vins d'Ampuis.

■ Saint-péray

Vinifié avec de la roussanne et du marsanne, le saint-péray remonte au Moyen Âge. En cépage unique ou en assemblage, ils donnent des blancs effervescents (les vinificateurs de saint-péray furent parmi les premiers, après les Champenois, à maîtriser la prise de mousse) ou tranquilles, selon la signature des vignerons comme celle de Sylvain Bernard, une référence.

■ Cornas

Le vignoble de cornas (« terre brûlée » en celte) ne reconnaît qu'un cépage unique : la syrah. Il produit des vins de couleur rouge, sombre, riches et complexes, parmi les plus charpentés de l'Hexagone, comme ceux que propose Albertic Mazoyer au domaine Alain Vogé.

■ Saint-joseph

Syrah pour les rouges (90 % de la production), marsanne et roussanne pour les blancs, issus de parcelles plantées dans les vallées transversales au Rhône qui expliquent la variété des arômes, le saint-joseph est un talent fon. La cuvée « L'Olivier » de Jérôme Coursodot en donne la preuve à chaque millésime.

■ Crozes-hermitage

« Mecque de la syrah », la plus vaste appellation des crus des côtes-du-rhône septentrionales produit surtout des rouges, des vins élégants aux arômes floraux, des vins plaisir comme ceux de la gamme que déploie le domaine Michelas Saint-Jerms.

■ Vins de Vienne

À l'origine de la résurrection du vignoble de Seyssel, Yves Culleron, Pierre Gaillard et François Villard proposent trois cuvées : Sotanium, Helicum et Taburnum le socle historique des vins de Vienne.

