

Les syrah



Mon premier souvenir de syrah hongrois est le

Bock 2003 (région de Villány). Je l'ai goûté alors qu'il n'était qu'un échantillon dans la cave, mais j'en garde un très bon souvenir. Sa couleur particulièrement foncée, ses notes de cassis explosives au nez, sa longueur et son équilibre parfaits en bouche en faisaient un syrah de rêve!

Aujourd'hui, presque tout le monde s'est mis à faire du syrah en Hongrie. A Villány, Attila Gere, la famille Polgár, Vylyán, dans la région d'Eger, Gróf Buttler, Tibor Gál, et même au lac Balaton, Huba Szeremley. Mais tous les syrah hongrois ne sont pas aussi réussis que celui de Joseph Bock. Il faut savoir qu'en Hongrie ce cépage n'a même pas 10 ans d'histoire. On ne sait pas encore si le syrah hongrois peut se garder longtemps et quelle région sera la plus adaptée à sa culture.

Quelles sont les origines de ce cépage ?

Ce raisin rouge est cultivé sur les côtes septentrionales du Rhône en France. Il aurait été rapporté du Proche-Orient par les Croisés, d'après certains, ou bien plus tôt de Syracuse par les légions de Probus. Cependant, des recherches génétiques récentes ont permis d'identifier avec certitude que le syrah provenait de la partie septentrionale des Côtes du Rhône.

Quel climat ? Quel sol ?

Ce raisin prospère surtout sous climat chaud. Il mûrit tardivement et craint les gelées d'automne. Il se tient particulièrement bien dans un sol où l'élément dominant est le granit.

Quelles caractéristiques ?

Ce cépage a une grande intensité co-lorante et une grande richesse aromatique; s'il est bien fait, il donne des vins de garde. Le nez d'un syrah français de qualité est toujours très élégant, complexe, souvent animal, ou porte des notes de fruits rouges ou même de violette. Un grand syrah qui est bien fait peut se garder longtemps et souvent s'exprime au bout de 4 ou 5 ans. Il est souvent utilisé comme un cépage améliorateur. Un mauvais exemple: un producteur très connu en Bourgogne, Jean-Marc Boillot, est passé par la case prison, car il avait amélioré ses vins rouges, Volnay, Pommard (dans ces appellations seulement le pinot noir est autorisé) avec du syrah.

Le syrah dans le monde

Aujourd'hui on cultive également le syrah ailleurs qu'en France : en Australie, au Mexique, en Afrique du Sud ou en Californie. Mais le syrah est toujours différent dans chaque pays. J'ai eu la chance de goûter aussi un syrah du Maroc, le S de Siroua, qui est vinifié par un vigneron reconnu dans la vallée du Rhône, Alain Graillot. Ce vin était mon préféré pendant mes années passées en France, car son prix était vraiment abordable pour un vin merveilleux. Il était très mûr, fruité au nez, puissant et parfumé en bouche. Ne parlons pas du magnum ! Le même vin, en magnum, était très différent, plus puissant au nez, mais moins évolué.

Dans quelques années, on en saura plus sur les syrah hongrois, mais en attendant, il faut goûter et regoûter. Et si je peux vous donner un conseil: choisissez des syrah de Villány !

Katalin Ujbányai

•
Catégorie
Agenda Culturel