


Les Syrahs du monde

Didier SANCHEZ



1- Sierras de Málaga « Pernaless Syrah » - Rouge 2018		
	<u>Origine</u>	Espagne - Andalousie
	<u>Appellation</u>	Sierras de Málaga
	<u>Producteur</u>	Familia Bricout de Burgos
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Égrappage puis fermentation alcoolique en cuve (à 25° C). Levures sélectionnées. Vieillessement en fûts de chêne américain de différentes chauffes.
	<u>Cépage</u>	100% Syrah
	<u>Robe</u>	Disque pas trop brillant, robe pourpre intense.
	<u>Nez</u>	1er nez : très ouvert. Complexe : fruits mûrs et compotés, notes variétales de la Syrah (fruits noirs mûrs, framboise et violette) 2ème nez : épices (réglisse, cacao, clous de girofle...), notes de tabac, fumé et mentholé.
	<u>Bouche</u>	Rond, structuré et charnu avec des tanins nobles et arrondis. Amertume en fin de bouche. Prêt à boire.
	<u>Accord</u>	Côte de boeuf
<u>Degré</u>	14,5 %vol.	
<u>Tarif</u>	20€	

2 - « Don David Syrah Réserve » - Rouge 2019		
	<u>Origine</u>	Argentine
	<u>Appellation</u>	Calchaquíes Valles / Salta
	<u>Producteur</u>	Domaine Michel Torino
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Vignoble d'altitude (entre 1000m et 1800m). Vendange manuelle. Macération partielle à froid des grappes entières. Fermentation en cuves inox sous température contrôlée de 26-28 °C. Élevage 12 mois fûts de chêne américain.
	<u>Cépage</u>	100% Syrah
	<u>Robe</u>	Disque plus brillant que le précédent. Couleur rouge rubis vif avec des reflets violets.
	<u>Nez</u>	1er nez : très expressif. arôme variétaux de la Syrah : épices et cassis. 2ème nez : la complexité apparaît : violette, cuir
	<u>Bouche</u>	Fruitée et concentrée, tanins doux, finale plus longue, très rafraîchissante. Cerise noire, beaucoup de fraîcheur. Apte à vieillir (10-15 ans ?)
	<u>Accord</u>	Entrées de viandes rouges grillées, fromages affinés.
<u>Degré</u>	14% vol.	
<u>Tarif</u>	23€	

3 - Saint Joseph domaine Pradelle AOP – Rouge 2018



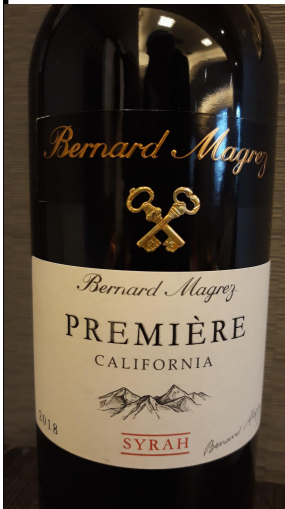
<u>Origine</u>	France - Rhône Nord
<u>Producteur</u>	Domaine Pradelle
<u>Appellation</u>	Saint Joseph
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Sol d'origine granitique avec présence de galets roulés. Vendanges manuelles, éraflage, macération pré-fermentaire à froid puis pendant 18 jours avec contrôle des températures, élevage en foudre pendant une année.
<u>Cépage</u>	100% Syrah
<u>Robe</u>	Pourpre, presque noire, très dense, collerette violacée
<u>Nez</u>	1^{er} nez : très discret, très fin 2d nez : très frais, réglisse, zan, floral. Assez discret sommes toutes.
<u>Bouche</u>	Très frais, pas encore prêt à boire, donc assez peu expressif. Cerise kirschée, fruits rouges et noirs, notes de cuir et de réglisse vin de garde (20-25 ans)
<u>Accord</u>	Viandes rouges (après carafage). Lorsque prêt à boire : gibiers
<u>Degré</u>	14% vol.
<u>Tarif</u>	22€

4 - Domaine Tussock Jumper Shiraz - Rouge 2019



<u>Origine</u>	Australie - Barossa Valley (Adelaïde hills)
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Domaine Tussock Jumper
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Capsule à vis.
<u>Cépage</u>	100% Syrah
<u>Robe</u>	Rouge rubis brillant, intense
<u>Nez</u>	1^{er} nez : arômes de petits fruits rouges et de groseille mêlés à des notes épicées. 2^{ème} nez : épices, encens, fruits rouges, alcool
<u>Bouche</u>	Concentrée et persistante, mature, acidité modérée, presque sucrée (belles larmes), pas de tannins. Belle longueur. A ne pas garder.
<u>Accord</u>	Carré d'agneau au thym, mais aussi apéritif, viande rouge, viande blanche, volaille, gibier, champignons, barbecue, cuisine du monde
<u>Degré</u>	14,5% vol.
<u>Tarif</u>	20€

5 - Bernard Magrez « Première Syrah » - Rouge 2018




<u>Origine</u>	Etats-Unis - Californie
<u>Appellation</u>	-
<u>Producteur</u>	Bernard Magrez
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Sélection parcellaire, fermentation en petites cuves inox, élevage de 4 mois en cuve.
<u>Cépage</u>	100% Syrah
<u>Robe</u>	Pourpre
<u>Nez</u>	1er nez : très ouvert, fruits noirs, poivre, fumé, cuir, prune, mûre. 2ème nez : mentholé,
<u>Bouche</u>	très concentrée, corsée et profonde. Menthol, poivre. Finale longue et intense. Peut se garder un peu.
<u>Accord</u>	Volaille, poêlée de champignons
<u>Degré</u>	14% vol.
<u>Tarif</u>	18€

6 - Domaine Somerbosch Shiraz “Cape dream” - Rouge 2020



<u>Origine</u>	Afrique du Sud - Stellenbosch
<u>Appellation</u>	Stellenbosch
<u>Producteur</u>	Domaine Somerbosch
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	-
<u>Cépage</u>	100% Syrah
<u>Robe</u>	Rouge intense avec disque violacé
<u>Nez</u>	1er nez : très ouvert, fruits noirs, poivre, fumé, tabac 2ème nez : très épicé, beaucoup de fraîcheur, réglisse, menthe
<u>Bouche</u>	Intense, presque sucrée, à ne pas garder plus de 4-5 ans.
<u>Accord</u>	-
<u>Degré</u>	14,5°
<u>Tarif</u>	22€

7 - Côtes rôties - Domaine Barges « Le Combard » - Rouge 2017

	<p><u>Origine</u> France - Rhône Nord</p> <p><u>Producteur</u> Domaine Barges</p> <p><u>Appellation</u> Côte Rôtie</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> La parcelle du Combard (3 Ha) est la plus ancienne de la propriété, avec 80% en terrasses. Son sol est composé de galets roulés en partie haute, mais recèle une cheminée volcanique en cœur de coteau, qui bouleverse sa composition chimique. Cette géologie est unique dans l'appellation.</p> <p>Elevage 24-28 mois en demi-muids de 600 litres</p> <p><u>Cépage</u> 95% Syrah, 5% Viognier</p> <p><u>Robe</u> Rouge assez terne</p> <p><u>Nez</u> 1^{er} nez : fermé, floral, fruits rouges 2d nez : iris, très frais, poivre</p> <p><u>Bouche</u> Très élégant, de la fraîcheur, des tannins, grand vin de garde</p> <p><u>Accord</u> Toujours des viandes rouges.</p> <p><u>Degré</u> 13% vol.</p> <p><u>Tarif</u> 50€</p>
---	---