



cercle académique
d'études oenologiques
et ampélographiques
de Belgique

fondé en 1956

LA SYRAH DANS LE MONDE

[Sous-titre du document]

22/02/2026

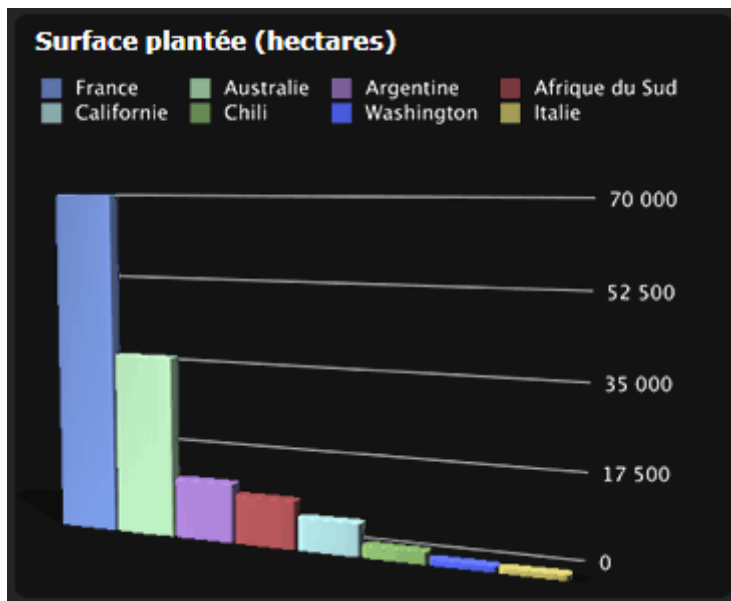
Yvonne Murairi



La syrah dans le monde, un cépage en pleine expansion

La syrah fait partie du groupe des six cépages les plus cultivés et commercialisés dans le monde avec le merlot, le cabernet sauvignon, le pinot, le sauvignon et le chardonnay.

La surface cultivée de Syrah dans le monde est passée au début des années 80 de moins de 10 000 à plus de 140 000 hectares en 2004/2005.



Ces 140 000 hectares se divisent globalement entre la France (68 600), l'Australie (36.500), l'Argentine (12 000), l'Afrique Du sud (9 800), la Californie (6 600), le Chili (2 500), Washington (1 180) et l'Italie (1 040 hectares).

En 2005, la Nouvelle Zélande avait planté 225 hectares de cépage Syrah. La Syrah se développe également en Grèce, en Espagne et dans la région du Valais en Suisse.

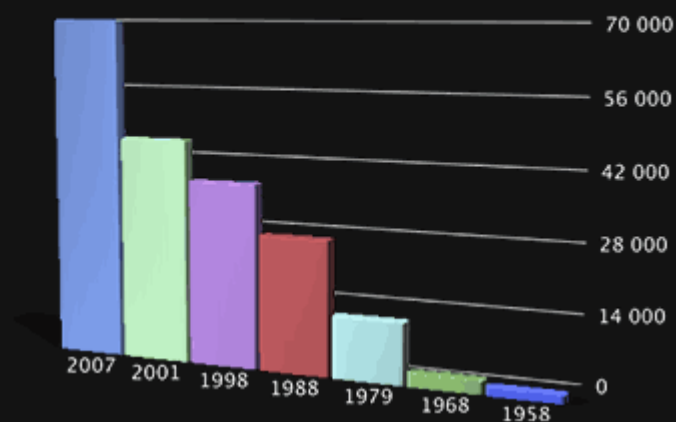
Historiquement, originaire du nord de la Vallée du Rhône (France)

La syrah (ou shiraz) est un cépage rouge caractéristique de la partie septentrionale des Côtes du Rhône. On la retrouve dans les appellations septentrionales : Côte Rôtie, Ermitage, Saint-Joseph, Cornas. En dehors de sa région de prédilection, ce cépage a été longtemps négligé du fait de son faible rendement et de son manque de résistance à certaines maladies.

Puis, au début du 19e siècle, elle commença à descendre le fleuve. La syrah s'est étendue à l'ensemble de la vallée du Rhône, puis à la Provence, au Languedoc-Roussillon et au Sud-Ouest. Depuis les années 1950, les plantations de ce cépage n'ont cessées de se développer. Ce sont en 2006 plus de 68600 hectares plantés en France, contre moins de 2000 avant 1960. Le Languedoc-Roussillon a la plus grande surface de plantation, avec 43200 hectares, soit plus de la moitié, suit la Provence avec plus de 14 600 hectares. Viennent ensuite le Rhône avec 8 500 hectares, puis le Sud-Ouest 1700 hectares et 500 hectares en Corse.



Évolution des surfaces de Syrah cultivées en France (en ha)



Années	Surfaces plantées
1958	1 602
1968	2 658
1979	12 282
1988	27 041
1998	37 000
2001	45 000
2007	68 600



Répartition des surfaces de Syrah cultivées en France (en ha)

Plantation SYRAH 2006 en France
Statistiques casier viticole informatisé (CVI)

Département	Ha/a/ca
Alpes de Haute-Provence	194,00
Hautes Alpes	9,82
Alpes Maritimes	5,90
Ardèche	3 061,69
Ariège	11,86
Aude	10 612,57
Aveyron	24,23
Bouches du Rhône	1 367,41
Cantal	0,18
Drome	4 944,69
Corse Sud	52,24
Haute Corse	448,70
Gard	12 445,53
Haute Garonne	240,37
Gers	68,68
Herault	15 256,31
Isère	49,52
Landes	0,11
Loire	215,87
Lot	28,94
Lot et Garonne	22,61
Lozere	2,01
Puy de Dome	3,40
Pyrenées Atlantiques	1,83
Hautes Pyrenées	7,20
Pyrenées Orientales	4 922,49
Rhône	287,66
Tarn	1 062,10
Tarn et Garonne	281,74
Var	4 197,38
Vaucluse	8 844,88
TOTAL	68 672
Statistiques casier viticole informatisé (CVI)	



La Syrah en France

C'est le seul cépage autorisé pour les vins rouges de l'appellation Cornas. Il peut être associé à d'autres cépages comme la Marsanne et la Roussanne dans les appellations Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint-Joseph, et au Viognier dans les vins rouges de l'appellation Côte Rôtie (selon le décret du 21 décembre 1966, la proportion de Syrah doit constituer au moins 80 % du poids des raisins mis à la cuve pour produire le vin ayant droit à l'appellation contrôlée Côte Rôtie).

La Syrah est également présente dans les appellations du Rhône Sud, (Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Chateauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac, etc.) et dans presque toutes les appellations du Languedoc (Fitou, Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Faugères, Coteaux du Languedoc, Costières de Nîmes, etc.), du Roussillon (Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon-Villages, etc.), et de Provence (Côtes de Provence, Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux des Baux, Coteaux varois, etc.). Elle est aussi en expansion rapide dans toutes les zones de production de Vins de Pays ainsi que dans quelques vignobles du Sud-Ouest (Gaillac, Côtes du Frontonnais, etc.).

Il est aussi utilisé comme cépage améliorateur dans les côtes-du-rhône méridionales, en Languedoc et en Provence.

La Syrah est devenue une référence internationale

L'implantation dans la Drôme puis dans le Vaucluse ayant donné d'excellents résultats, même sous climat chaud. La syrah, qui apprécie les sols pauvres et les climats chauds, a prit rapidement la mer pour aller coloniser d'autres pays. À l'étranger, elle est très répandue en **Australie** (dont elle est aujourd'hui le cépage principal), en **Californie**, en **Afrique du Sud**, en **Argentine**, au **Chili** et, plus près de nous, en **Italie** et en **Suisse**.

Plus lents à la découvrir, les producteurs des rivages méditerranéens commencèrent à s'y intéresser à partir de la fin des années 50. Elle est désormais plantée sur tous les terroirs européens. Elle est réintroduite en Grèce (Macédoine) et au Liban. Les nouveaux vins marocains comme présentent des assemblages où figure ce cépage ayant déjà assuré la renommée de nombreux vins.

En Australie, le cépage Syrah (nommé Chiraz, Shiraz ou encore Red Hermitage) représente 40% des variétés de cépage rouges. Il a augmenté de moins de 6 000 hectares en 1990 à plus de 36 000 hectares.

En 1996, la Californie avait moins de 600 hectares de Syrah; en 2004, elle a plus de 6 600 hectares.

En Afrique du Sud on estime les plantations de Syrah à plus de 9 700 hectares en 2005.

L'Argentine avait en 1990 environ 680 hectares de Syrah, en 2001 on estime à plus de 11 600 hectares en 2005.

Au début des années 90, il n'y avait aucune Syrah plantée au **Chili**. En 2001, le Chili a triplé ses plantations en un an et revendique environ 1700 hectares. En 2003, il dépasse les 2 400 hectares.

On trouve maintenant la Syrah dans la plupart des régions viticoles qui produisent de bons vins, y compris en **Italie**, en **Nouvelle Zélande**, dans le **Valais en Suisse** et la vallée de **Yakima dans l'état de Washington**. La Syrah a aussi été recensée en **Ontario**, en **Colombie Britannique**, en **Espagne**, au **Portugal**, au **Maroc**, en **Tunisie**, au **Liban**, au **Mexique**, au **Canada**, en **Uruguay**, au **Brésil**, en **Allemagne** et en **Autriche** etc.... Soit probablement plus de 20 pays.

Pourquoi un tel succès ? Incontestablement, les années 80 ont été celles de la Syrah. La vallée du Rhône a connu un regain de popularité chez les amateurs éclairés, à tel point que la Syrah est devenue une sorte de **référence universelle**.



Dans le monde, c'est l'Australie qui en a fait son fer de lance ! Elle se nomme Shiraz ou encore Red Hermitage. Les autres pays du nouveau monde ont le même engouement pour ce cépage. Les plantations se développent en Argentine, au Chili, en Afrique du Sud, en Californie.

Pays	Surface plantée (hectares)	Années	Sources
France	68 672	2006	Statistiques casier viticole informatisé (CVI)
Australie	36 526	2004	Mission Economique de Canberra
Argentine	11 678	2005	Instituto Nacional de Vitivinicultura www.inv.gov.ar
Afrique du sud	9 794	2005	SAWIS (statistiques viticoles) www.sawis.co.za
Californie	6 611	2004	Embassy of France - New York Trade Office - Wine Division
Washington	1 180	2004	Yakima Valley
Chili	2 468	2003	Catastro Viticola national
Italie	1 039	2000	Mission Agricole UBIFRANCE
Grèce	285	2003	Ministère de l'Agriculture Grèce www.thegreekwine.com
Suisse (Valais)	165	2005	Office Fédéral de l'Agriculture www.blw.admin.ch
Nouvelle Zélande	225	2004	
Autres (Espagne, Canada, Maroc etc...)			
TOTAL	137 643		

La Syrah un cépage qui se décline sous de multiples formes :
Vin rouge, rosé, tranquille, effervescent, sec ou doux



La réputation de la Syrah n'est plus à faire. A l'origine de certains des plus grands **vins rouges** du monde, sa forte personnalité marque les vins d'une forte empreinte. Très aromatique, elle est aussi à l'origine de **rosés** délicieusement parfumés.

Décliné en vins effervescents, ce cépage donne naissance, par exemple, au « **sparkling Shiraz** » bien connus en Australie.

Focus : Australie

En Australie, le cépage Syrah (nommé Chiraz, Shiraz ou encore Red Hermitage) a été ramené d'Europe et introduite en 1832. Resté longtemps en sommeil sous la domination des vins blancs, la Syrah s'est réellement développée dans les années 80 et 90 sous l'influence de nombreux facteurs comme le succès de certaines marques sur les marchés internationaux (Lindemans et Jacobs Creek en Angleterre, et de Rosemount aux Etats-Unis...) et des aides nationales à la plantation.

Aujourd'hui, il est l'un des cépages rouge le plus populaire en Australie dont il représente 40% des variétés de cépages rouges. Il est passé de moins de 6 000 hectares en 1990 à plus de 36 000 hectares en 2004.

La Syrah constitue le cépage dominant des Nouvelles Galles du Sud et d'Australie méridionale, tout spécialement dans et la Barossa Valley, Hunter Valley, McLaren Vale et Clare. Il est également fréquemment fait référence aux régions situées à 2 heures au nord de Melbourne (Victorian regions) et à celles à l'Ouest de l'Australie comme Margaret River. Le vignoble de Coonawarra, petit mais communément reconnu, donne avec la Syrah des vins typés, dignes d'intérêt, sur le sol très particulier de Terra Rossa qui porte d'énormes souches de ce cépage appelé localement Hermitage, souvent très âgées (de l'ordre de 80 ans).

La syrah est toujours le cépage le plus planté actuellement en Australie.

Vignes plantées par variétés en 2005 en Australie (hectares)

Shiraz	1 523
Cabernet Sauvignon	255
Merlot	147
Pinot Noir	115
Grenache	48
Mataro	24
Durif	16
Tarrango	15
Petit Verdot	15
TOTAL	2 375

Source: Australian Bureau of Statistics.



Focus : États-Unis

On retrouve des traces de l'arrivée de la Syrah aux États-Unis vers 1878 où comme en Australie elle est restée très longtemps en sommeil. C'est dans l'année 1970, que la Syrah s'est réellement développée en Californie sous l'impulsion d'un groupe de Viticulteurs qui se sont eux même baptisés "Rhône rangers". Ces passionnés de cépages rhodaniens, se sont à l'époque démarqués en concentrant leurs efforts autour de la Syrah comme fer de lance. A tel point qu'aujourd'hui, la Syrah est la variété du Rhône la plus largement plantée en Californie. Ainsi, les récoltes de Syrah sont ainsi passées, en dix ans, de 1 200 en 1992 à plus de 147 312 tonnes en 2005 soit 4% des récoltes totales de l'état. En 1996, la Californie avait moins de 600 hectares de Syrah ; en 2004, elle a plus de 6 600 hectares

Bien que la majorité des plantations soient localisées en Californie, la Syrah introduite en 1985, voit ses surfaces augmenter significativement dans l'état de Washington (Yakima Valley). Elle est présente aussi en Oregon (Southern Oregon).

Aux États-Unis les termes Syrah et Shiraz sont utilisés. Communément considérée comme une variété « noble » particulièrement adaptée aux vins rouges souhaitant vieillir.

La Syrah s'est parfaitement acclimatée dans la « côte centre », dans les Sierra Foothills et dans le « centre-sud », sous des AVA (American Viticultural Area) telles que Paso Robles, Edna Valley, Arroyo Grande et Santa Maria Valley.

Récoltes de Syrah en tonnes (Californie)

Années	Récoltes
2005	147,312
2004	101,249
2003	110,249
2002	101,538
2001	89,144
2000	72,787
1999	44,099
1998	22,017
1997	9,983
1996	5,099
1995	3,444
1994	2,570
1993	1,975
1992	1,191
1991	865
1990	586

Source : California Agricultural Statistics Service



**Liste des appellations
Américaines produisant le plus de
vins issus de Syrah / Shiraz :**

Paso Robles (AVA)

Napa Valley (AVA)

Columbia Valley (AVA)

California (State Appellation)

Santa Barbara County (County
Appellation)

Santa Ynez Valley (AVA)

Dry Creek Valley (AVA)

Russian River Valley (AVA)

Yakima Valley (AVA)

Sierra Foothills (AVA)

**Vignes plantées par variétés en
2005 en Californie (hectares)**

Zones	Surfaces
San Luis Obispo	2,571
Sonoma	1,886
San Joaquin	1,956
Madera	1,651
Monterey	1,642
Santa Barbara	1,288
Fresno	1,028
Napa	951
Sacramento	968
Mendocino	751
Autres	3,601
TOTAL	18,257



Focus : Afrique du Sud

Il semblerait que la toute première plantation de Syrah eut lieu vers 1650 en Afrique du Sud et que ce fut la première plantation faite hors de France.

Également rencontré sous le nom d'Hermitage, la Syrah a été adopté dans les régions de Stellenbosch et de Pearl. En 2005, on estime les plantations de Syrah à plus de 9 700 hectares en **Afrique de Sud**. Sur les 100 200 hectares de vignes actuellement plantées en Afrique du Sud, le cépage Syrah représente 9% devant le Pinotage, cépage local, descendu à 7 %.

Évolution des surfaces de Syrah cultivées en Afrique du Sud (en %)

1998	2,2 %
1999	3,7 %
2000	6 %
2001	7,5 %
2002	8,4 %
2003	8,6 %
2004	9,4 %
2005	9,6 %



La Cépage Syrah, Le Guide Complet

LE CÉPAGE SYRAH, LE GUIDE COMPLET

By Oenologie.fr

Published on 05/05/2022



Le cépage Syrah

Sereine, Serine, Syra ou encore Shiraz, la Syrah est un cépage aux identités multiples. Native de la Vallée du Rhône Septentrionale, elle est réputée pour donner des vins rouges puissants, corsés, épicés et aromatiques. Cépage noir, la Syrah se décline en [vins rosés](#) fins et fruités. Bien qu'elle soit relativement difficile à cultiver en raison de sa faible résistance envers les maladies, cette variété de raisins est un grand voyageur. S'épanouissant sur différents terroirs français, la Syrah s'est aussi implantée dans de nombreux pays. Histoire, implantation, caractéristiques ou encore accords mets/vin, découvrez tout ce qu'il y a à savoir sur l'un des cépages noirs les plus plantés au monde.

Histoire de la Syrah

Pendant longtemps, l'origine de la Syrah a fait l'objet de nombreuses hypothèses. En effet, en raison de son joli nom, certaines croyances supposaient que ce cépage était d'origine persane, syrienne ou était né à Syracuse, en Sicile. D'ailleurs, Pline l'Ancien avait cité une « vitis Syriaca », vigne de Syrie, dans ses écrits. Une autre hypothèse laisse penser que la Syrah aurait été rapportée par les croisés au XI^e siècle ou au XII^e siècle de Chiraz, ville iranienne.

Cependant, ces régions ne comportent aucune trace de ce cépage. Par ailleurs, aucune variété ressemblante ne se trouve dans ces contrées. En 1964, Jacques André et Louis Levadoux



catégorisent la Syrah dans la famille de cépage des Sérines comme le [Viognier](#), la [Mondeuse](#) Noire, la Mondeuse Blanche, la Roussanne ainsi que la Marsanne.

D'ailleurs, des tests ADN ont été effectués en 1998 afin de déterminer la nature des géniteurs de la Syrah. D'après les résultats, cette variété est le fruit du croisement naturel de la Mondeuse Blanche, cépage de la Savoie, et du Dureza, vieux cépage de l'Ardèche. La rencontre entre ces deux anciennes variétés se serait produite dans la partie Nord de la [Vallée du Rhône](#), vraisemblablement dans l'Isère, où elles étaient cultivées. Les premières vignes de ce terroir ont été rapportées d'Orient par les Romains, qui les ont cultivées tout au long des coteaux d'Ampuis.

La Syrah est également connue sous d'autres noms :

- Petite Syrah
- Serine noir
- Serene
- Sereine
- Serine
- Sirah
- Shiraz
- Schiras
- Syrac
- Marsanne noir
- Blauer Syrah
- Hermitage

[Implantation de la Syrah](#)

Cépage prestigieux, la Syrah trouve dans la partie Nord de la Vallée du Rhône son terroir de prédilection. Utilisé obligatoirement en monocépage dans certaines appellations, ce cépage peut être associé à d'autres variétés dans d'autres, à condition qu'il soit majoritaire.

En raison de son faible rendement et de sa faible résistance à certaines maladies, la Syrah a été longtemps négligée par d'autres terroirs viticoles. Toutefois, vers le début du XIXe siècle, cette variété commence à s'étendre vers d'autres régions, à commencer par le Sud de la Vallée du Rhône. Elle a ensuite été adoptée par les vignerons et vigneronnes de [la Provence](#), du Languedoc-Roussillon (région dans laquelle est la plus plantée), puis du [Sud-Ouest](#). Ce cépage est également implanté dans le vignoble [corse](#).

Depuis les années 50, les plantations de Syrah n'ont cessé d'augmenter à travers la France. Plantée sur moins de 2 000 hectares avant 1960, elle est cultivée sur plus de 68 000 hectares en 2006.

[La Syrah, une variété internationale](#)

Classée parmi les six cépages les plus cultivés et vendus au monde, la Syrah est présente sur tous les continents. Plantée sur une superficie de moins de 10 000 hectares au début des années 80, elle est cultivée sur plus de 140 000 hectares en 2004/2005.

L'année 1833 marque la naissance de la viticulture en Australie. Suite à un périple en France et en Espagne, l'Écossais, James Busby, ramène quelques boutures de Syrah. Cette variété s'adapte à la perfection au climat et aux sols du Sud-Est du pays. Le jeune vignoble subit cependant les dégâts du phylloxéra pendant une vingtaine d'années. Celui-ci ne retrouve sa splendeur qu'en 1890. Pendant longtemps, la Syrah est utilisée pour l'élaboration de vins fortifiés et mutés avec du Porto ou du vin de Xeres. À partir de 1970, une poignée de producteurs exploite de très vieilles vignes de Syrah pour produire des vins destinés à



l'exportation. Gorgés de soleil et particulièrement fruités, les vins australiens de Syrah séduisent ensuite de nombreux pays. Rebaptisé « Shiraz » en Australie, ce cépage s'épanouit principalement dans la Barossa Valley et dans le McLaren Vale.

Outre l'Australie, la Syrah est également implantée dans d'autres terroirs viticoles comme :

- En Suisse
- En Italie
- En Grèce
- En Espagne
- En Afrique du Sud
- En Californie
- Dans l'État de Washington
- En Nouvelle-Zélande
- Au Brésil
- En Argentine
- Au Chili

Quels vins sont élaborés à partir de la Syrah ?

La Syrah offre ses meilleures expressions dans certaines régions viticoles de France, surtout dans la Vallée du Rhône.

Dans le Nord rhodanien, la Syrah est le cépage noir principalement utilisé pour l'élaboration de vins rouges. Cette variété donne des vins aromatiques, très colorés et avec un bon potentiel de vieillissement. Ce cépage est notamment cultivé sur l'aire de production des appellations suivantes :

- AOC Côte Rôtie : zone la plus septentrionale de la région, cette appellation dispose d'un vignoble aux pentes abruptes, exposées Sud-Est. Elle offre les conditions optimales pour permettre à la Syrah d'atteindre une maturité maximale. Ce terroir confère aux vins une couleur intense, une matière relativement tannique ainsi que des arômes fruités. En AOC Côte Rôtie, la Syrah est utilisée en tant que cépage quasi unique.
- AOC Saint-Joseph : orienté vers l'Est, ce terroir viticole est sans aucun doute l'une des grandes appellations de la Vallée du Rhône. En raison d'un ensoleillement moindre, la Syrah bénéficie moins de temps de mûrissement. Cette condition se traduit par des nectars plus légers, vieillissant rapidement.
- AOC Hermitage : produisant les vins de Syrah les plus chers et les plus prisés à travers le monde, cette AOC est réputée pour ses vins rouges à longue maturité. Les raisins jouissent d'une maturation complète grâce aux sols granitiques et à l'exposition au Sud du terroir. Les vins de Syrah produits sous cette appellation sont colorés, parfumés, capiteux et fruités. Avec le temps, les tannins s'assouplissent et gagnent en rondeur. Les cuvées développent une saveur de fruits noirs, d'épices et de chêne.
- AOC Crozes Hermitage : dans cette appellation, considérée comme la plus grande du Nord de la Vallée du Rhône, les vins rouges sont élaborés uniquement à partir de la Syrah. La richesse de ses sols apporte de la douceur, de la finesse et de l'élégance aux vins. Ces derniers dévoilent des saveurs de fruits rouges et noirs frais, accompagnées de notes épicées.
- AOC Cornas : cette appellation jouit d'un climat relativement plus chaud. La Syrah atteint ainsi une maturité parfaite beaucoup plus rapidement que dans d'autres régions. Ce cépage est d'ailleurs l'unique cépage de cuve noir de la région. Il donne des vins épais, tanniques dans leur jeunesse et qui vieillissent très bien.

La Syrah est aussi cultivée dans des appellations de la Vallée du Rhône méridionale comme l'AOC Châteauneuf-du-Pape. Cette dernière produit des vins équilibrés, corsés et riches avec des arômes fruités (fruits noirs) et des saveurs boisées de chêne. Dans le



sud rhodanien, la Syrah est utilisée dans pour l'élaboration de vins d'assemblage, notamment avec le Cinsault, le Grenache Noir, [le Mourvèdre](#) ou encore le [Carignan](#).

Quelles sont les caractéristiques de la Syrah ?

La Syrah se distingue des autres cépages sur différents points :

- Physiologie

La Syrah possède des grappes de taille moyenne ou petite. Elles sont composées de petites baies de forme elliptique. Elles sont enveloppées d'une peau soyeuse, d'un violet profond. Ce cépage produit de longs rameaux côtelés avec des entre-nœuds longs et verts. Lorsqu'ils sont jeunes, les rameaux sont fragiles et cotonneux. À l'âge adulte, les feuilles sont pourvues de 5 lobes.

- Aptitude culturale

La Syrah débourre sept jours après le Chasselas. Ce cépage de deuxième époque arrive à maturité au bout de deux semaines et demie après le Chasselas. Pour se nourrir, elle a besoin de sols riches en oligo-éléments.

- Résistance aux maladies et aux ravageurs

Cépage fragile, la Syrah est relativement sensible à la sécheresse. En raison de ses longues tiges délicates, elle affiche une faible résistance au vent au printemps, requérant ainsi un palissage soigné. Généralement, une taille courte suffit, notamment en zone méridionale. Atteignant rapidement le stade de la maturité, ce cépage doit être récolté sur une période assez brève. Un contrôle est de ce fait nécessaire en vérifiant les teneurs en acidité et en sucre, la tenue des grappes et des baies ainsi que leur poids.

Sensible à la chlorose, la Syrah ne supporte pas les sols riches en calcaire actif. Cette variété est également sensible aux acariens et à la pourriture grise, principalement en fin de maturation. Elle peut en outre être [victime d'un dépérissement](#) de causes inconnues. Cela se traduit par des rougissements foliaires avec des crevasses au point de greffe. À long terme, ce dépérissement engendre la mort des pieds de vigne.

- Profil organoleptique

Vinifiée en rouge, la Syrah s'exprime de différentes manières en fonction des terroirs. Toutefois, ce cépage donne généralement des vins d'une couleur rouge intense et soutenue, s'assombrissant et se parant de reflets bleutés avec le temps. Les vins de Syrah se caractérisent par leur richesse alcoolique et leur puissance aromatique. À la fois délicates et charpentées, tanniques, mais peu acides, ces cuvées exhalent des notes de fruits (fruits rouges et noirs) et de fleurs (réséda, violette). Avec l'âge, leurs arômes caractéristiques de violette évoluent vers des notes plus complexes, marquées par des notes de musc, de cuir, de truffe, de poivre et de réglisse.

En bouche, les vins de Syrah sont particulièrement fruités. On retrouve les mêmes notes de fruits noirs et rouges, essentiellement de groseille, de myrtille, de mûre et de framboise. Selon la maturité des raisins et la [vinification](#), les saveurs peuvent être celles de fruits mûrs ou de fruits confits. Elles peuvent aussi dévoiler des notes épicées. La longueur en bouche constitue une autre caractéristique des vins de Syrah.

La Syrah est aussi utilisée pour l'élaboration de vins rosés, notamment dans le Languedoc-Roussillon. Elle donne des vins gouleyants, fins et brillants.

- Potentiel de garde

Les vins de Syrah disposent d'un bon potentiel de garde grâce à leur structure tannique.



Quels plats déguster avec la Syrah ?

Avec sa puissance et sa structure tannique, le vin de Syrah s'accorde harmonieusement avec des mets au goût fort et aromatique. Il se marie ainsi très bien avec les plats de gibiers (terrines du chasseur, plats à longue cuisson). Ce vin s'associe également avec de la viande rouge : pot au feu, rôti de bœuf, viande grillée et aromatisée aux herbes. Pour l'accompagner, le vin élaboré à partir de Syrah nécessite des plats intenses et riches en saveurs. Les cuvées exhalant des arômes de truffe ou de cuir peuvent être accompagnées de châtaignes ou de champignons.

Côté fromage, le vin de Syrah accompagne à merveille du fromage de brebis ou de chèvre, mais aussi des fromages aux saveurs fortes comme le gorgonzola, le gouda ou le parmesigiano.

Le cépage Syrah est l'un des joyaux de la viticulture française, particulièrement emblématique de la vallée du Rhône. Ce raisin noir, connu pour sa richesse aromatique et sa capacité à produire des vins de grande qualité, mérite une attention particulière. Dans cet article, nous explorerons en profondeur l'histoire, les caractéristiques, les régions de culture, les accords mets-vins, et bien plus encore concernant ce cépage fascinant.

[Au sommaire de cet article :](#)

- [1. Histoire et origines du cépage Syrah](#)
- [2. Caractéristiques du cépage Syrah](#)
- [3. Régions de culture de la Syrah](#)
- [4. Les meilleurs vins basé sur le cépage Syrah](#)
- [5. Accords mets et vins avec la Syrah](#)
- [6. Le cépage Syrah dans le monde](#)
- [Conclusion](#)

1. Histoire et origines du cépage Syrah



L'origine du cépage Syrah est enveloppée de mystère et de légendes. Plusieurs théories circulent quant à ses racines, certaines suggérant qu'il proviendrait de la ville de Shiraz en Iran, tandis que d'autres évoquent des liens avec la Syrie ou même la Sicile. Cependant, des études génétiques récentes ont révélé que la Syrah est en réalité un croisement entre deux cépages anciens, la Dureza et la Mondeuse blanche, et qu'elle a vu le jour dans la région de l'Ardèche, en France.

Les Légendes Entourant la Syrah

- **Légende de Shiraz** : Certains affirment que les croisés ont rapporté ce cépage d'Iran au Moyen Âge.
- **Théorie de la Sicile** : D'autres pensent qu'il pourrait avoir des origines siciliennes, mais aucune preuve tangible n'a été trouvée.
- **Découverte scientifique** : En 1998, des analyses ADN ont confirmé que la Syrah est une variété française, ce qui a mis fin à de nombreuses spéculations.

2. Caractéristiques du cépage Syrah



Illustration par Jules Torcy "Ampélographie : traité général de viticulture" 1901-1910

La Syrah est reconnue pour ses caractéristiques distinctives qui la rendent unique parmi les cépages rouges. Elle produit des vins d'une couleur intense, souvent d'un violet profond, et se distingue par ses arômes complexes.

Profil Aromatique du cépage Syrah

- **Fruits noirs** : La Syrah offre des notes de mûre, de cassis et de framboise.
- **Épices** : Des nuances de poivre noir, de réglisse et parfois de truffe se révèlent avec le temps.
- **Floral** : Des arômes de violette et de réséda ajoutent une touche délicate.

Structure et Vieillissement de la Syrah



Les vins issus de la Syrah sont généralement tanniques, avec une acidité modérée. Ils ont un excellent potentiel de vieillessement, pouvant se bonifier pendant plusieurs années, voire des décennies, dans de bonnes conditions de cave.

3. Régions de culture de la Syrah



La Syrah est principalement cultivée dans la vallée du Rhône, mais elle a également trouvé sa place dans d'autres régions viticoles à travers le monde.

Vallée du Rhône le berceau du cépage Syrah

- **Côtes du Rhône Nord** : Les appellations comme Côte-Rôtie, Hermitage et Saint-Joseph sont célèbres pour leurs vins monocépages à base de Syrah.
- **Côtes du Rhône Sud** : Bien que souvent assemblée avec d'autres cépages comme le Grenache et le Mourvèdre, la Syrah y joue un rôle clé.



Autres Régions productrices de la Syrah

- **Australie** : Connue sous le nom de Shiraz, la Syrah est le cépage rouge le plus planté en Australie, notamment dans des régions comme la Barossa Valley.
- **Afrique du Sud** : La Syrah y produit des vins aux arômes de fruits noirs et d'épices.
- **Californie** : Ce cépage est également cultivé en Californie, où il donne des vins équilibrés et aromatiques.

4. Les meilleurs vins basé sur le cépage Syrah



Quelques exemples de Châteauneuf-du-Pape

Les vins de Syrah sont réputés pour leur qualité exceptionnelle. Voici quelques-uns des meilleurs exemples :

Appellation	Caractéristiques
Côte-Rôtie	Vins corsés avec des arômes de fruits rouges et d'épices.
Hermitage	Vins puissants, souvent avec des notes de chocolat et de cuir.
Châteauneuf-du-Pape	Assemblages où la Syrah apporte structure et complexité.

Vins Iconiques à base de Syrah



- **E. Guigal Côte-Rôtie** : Un vin emblématique avec des notes de fruits noirs et d'épices.
- **Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape** : Un excellent exemple d'assemblage où la Syrah brille.

5. Accords mets et vins avec la Syrah



La Syrah est un cépage polyvalent qui s'accorde bien avec une variété de plats. Voici quelques suggestions d'accords :

Viandes et cépage Syrah

- **Viandes rouges** : L'agneau, les steaks de boeuf, les côtes de boeuf et les rôtis se marient parfaitement avec les tannins de la Syrah.
- **Gibier** : Les plats à base de gibier, comme le sanglier ou le faisan, sont également de bons choix.

Plats Épicés

- **Cuisine méditerranéenne** : Les plats épicés, comme les tajines ou les currys, se marient bien avec les notes épicées de la Syrah.
- **Fromages** : Les fromages affinés, comme le Roquefort ou le Comté, complètent agréablement les vins de Syrah.



6. Le cépage Syrah dans le monde

La popularité de la Syrah a conduit à son adoption dans de nombreuses régions viticoles à travers le monde. Chaque région apporte sa propre touche au cépage.

Australie

En Australie, la Syrah, connue sous le nom de Shiraz, est cultivée dans des régions chaudes et ensoleillées, produisant des vins riches et puissants.

Amérique du Nord

En Californie, la Syrah est souvent utilisée dans des assemblages, mais elle est également vinifiée en monocépage, offrant des vins fruités et équilibrés.

Conclusion

Le cépage Syrah est un véritable trésor de la viticulture, offrant une diversité de saveurs et d'arômes qui ravissent les amateurs de vin du monde entier. Que ce soit dans la vallée du Rhône ou dans des régions viticoles lointaines, la Syrah continue de captiver par sa complexité et son potentiel de vieillissement. En explorant les différentes facettes de ce cépage, on découvre non seulement des vins d'exception, mais aussi une histoire riche et fascinante qui mérite d'être célébrée.

fromage germe dans mon esprit. Issu d'une formation Ingénieur, j'ai créé en 2020 La Petite Cave en parallèle de mes projets entrepreneuriaux.

Depuis 2020, je suis membre de l'*Union Vigneronne Vals d'Oise et de Seine* (UVVOS) qui rassemble les vignes et vigneronnes de toute l'Ile De France.

La Petite Cave est un blog qui combine passion pour l'oenologie et plaisir du challenge !

Syrah : 8 choses à savoir sur ce cépage

Les cépages à connaître



La syrah est un cépage qui produit des vins rouges réputés pour leur puissance, leur complexité aromatique et leur capacité de garde exceptionnelle. Originnaire de la **vallée du Rhône** en France, ce cépage s'est aujourd'hui répandu dans de nombreuses régions viticoles à travers le monde, donnant naissance à des vins aux styles variés mais toujours marqués par la personnalité unique de la syrah. Dans cet article, nous explorerons en détail l'histoire fascinante de ce cépage, ses caractéristiques distinctives, les régions où il s'épanouit le mieux, ainsi que les vins emblématiques qu'il permet d'élaborer.

Au sommaire de cet article :

- 1. Les origines mystérieuses de la Syrah
- 2. Les caractéristiques distinctives de la Syrah
- 3. Les terroirs d'excellence de la Syrah
- 4. Les Techniques de Vinification de la Syrah
- 5. Les grands vins de Syrah : icônes et découvertes
- 6. L'Art des Accords Mets et Vins avec la Syrah
- 7. L'avenir de la Syrah : défis et opportunités
- Conclusion : la Syrah, un cépage d'exception



1. Les origines mystérieuses de la Syrah



L'histoire de la syrah est entourée de légendes et de mystères qui ont longtemps alimenté les débats sur ses véritables origines. Pendant des siècles, plusieurs théories ont circulé, attribuant à ce cépage des origines lointaines et exotiques.

Les mythes autour de la naissance du cépage

Parmi les récits les plus répandus, on retrouve :

- L'hypothèse d'une origine perse : Certains prétendaient que la syrah provenait de la ville de Shiraz en Iran, d'où elle aurait été rapportée par les Phéniciens jusqu'à Marseille.
- La légende du chevalier de Sterimberg : Une autre histoire racontait que le cépage aurait été ramené des croisades au 13ème siècle par un chevalier qui se serait ensuite retiré sur la colline de l'Hermitage.
- L'importation par les légions romaines : D'autres encore affirmaient que la syrah aurait été introduite en Gaule par les Romains, qui l'auraient ramenée d'Égypte.

Ces récits pittoresques ont contribué à entretenir une aura de mystère autour des origines de la syrah, renforçant son statut de cépage noble et prestigieux.

La vérité scientifique sur les origines de la Syrah

Il a fallu attendre la fin des années 1990 et les progrès de la génétique pour que la vérité sur les origines de la syrah soit enfin établie. Des chercheurs ont réalisé des analyses ADN qui ont permis de retracer l'histoire génétique du cépage :

- La syrah est bien un cépage français, né dans le sud-est de la France.



- Elle est issue du croisement naturel entre deux cépages anciens et peu connus : la dureza (un cépage noir de l'Ardèche) et la mondeuse blanche (un cépage blanc de Savoie).
- Ce croisement se serait produit spontanément quelque part sur la rive ouest du Rhône, probablement il y a plusieurs siècles.

Cette découverte a mis fin aux spéculations sur les origines exotiques de la syrah, tout en révélant la façon dont ce cépage exceptionnel est né de la rencontre fortuite entre deux variétés locales peu réputées.

2. Les caractéristiques distinctives de la Syrah



La syrah possède des caractéristiques ampélographiques et organoleptiques bien particulières qui en font un cépage unique et reconnaissable entre tous.

Description Ampélographique

D'un point de vue botanique, la syrah présente les traits suivants :

- Grappes : de taille moyenne, allongées et cylindriques
- Baies : petites à moyennes, de forme ovoïde
- Peau : épaisse, de couleur noir-bleuté
- Feuilles : moyennes à grandes, orbiculaires, avec 5 lobes
- Sarments : vigoureux, à port semi-érigé

Ces caractéristiques font de la syrah un cépage relativement facile à identifier dans les vignobles.

Profil Aromatique et Gustatif

Les vins issus de la syrah se distinguent par un profil organoleptique riche et complexe :



- Arômes primaires : fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), épices (poivre noir, réglisse), fleurs (violette)
- Arômes secondaires : cuir, fumée, olive noire, viande
- Arômes tertiaires (avec le vieillissement) : truffe, sous-bois, tabac

En bouche, les vins de syrah présentent généralement :

- Une structure tannique puissante mais soyeuse
- Une acidité modérée
- Un degré alcoolique élevé
- Une belle longueur en bouche

Cette palette aromatique et gustative fait la renommée des grands vins de syrah, capables d'allier puissance et élégance.

Potentiel de Garde

La syrah est réputée pour sa capacité à produire des vins de garde exceptionnels :

- Les meilleurs vins peuvent se **conserver** et s'améliorer pendant 10 à 20 ans, voire davantage pour les crus les plus prestigieux.
- Avec le temps, les arômes évoluent vers plus de complexité et de finesse.
- Les tannins s'assouplissent progressivement, donnant des vins plus ronds et soyeux.

Cette aptitude au vieillissement fait de la syrah un cépage prisé des amateurs et collectionneurs de grands vins.



3. Les terroirs d'excellence de la Syrah



Si la syrah est aujourd'hui cultivée dans de nombreuses régions viticoles à travers le monde, certains terroirs se distinguent par leur capacité à exprimer pleinement le potentiel de ce cépage.

La Vallée du Rhône septentrionale : berceau historique

C'est dans le nord de la vallée du Rhône que la syrah trouve son expression la plus pure et la plus noble. Les appellations emblématiques sont :

- Côte-Rôtie : sur des coteaux escarpés exposés sud/sud-est, la syrah donne ici des vins d'une finesse incomparable.
- Hermitage : sur la colline granitique éponyme, les vins atteignent des sommets de puissance et de complexité.
- Saint-Joseph : les vins y sont plus accessibles dans leur jeunesse tout en gardant un beau potentiel de garde.
- Cornas : des vins puissants et structurés, réputés pour leur aptitude au vieillissement.

Dans ces appellations, la syrah est généralement vinifiée en mono-cépage, permettant d'exprimer toute sa personnalité.



Le Languedoc-Roussillon : terre d'adoption

Plus au sud, le Languedoc-Roussillon est devenu une terre d'élection pour la syrah :

- Le climat méditerranéen lui convient parfaitement.
- Elle y est souvent assemblée avec d'autres cépages comme le grenache ou le mourvèdre.
- On la retrouve dans des appellations comme Corbières, Minervois ou Faugères.

Les vins y sont généralement plus chaleureux et épicés que dans le Rhône nord.

L'Australie : royaume du Shiraz

Sous le nom de shiraz, la syrah a conquis les vignobles australiens :

- La Barossa Valley est particulièrement réputée pour ses shiraz puissants et concentrés.
- Dans des régions plus fraîches comme la Yarra Valley, on obtient des vins plus élégants.
- Le style australien se caractérise souvent par des notes de fruits très mûrs et un **élevage** marqué.

L'Australie est aujourd'hui le premier producteur mondial de vins de syrah/shiraz.

Autres régions prometteuses

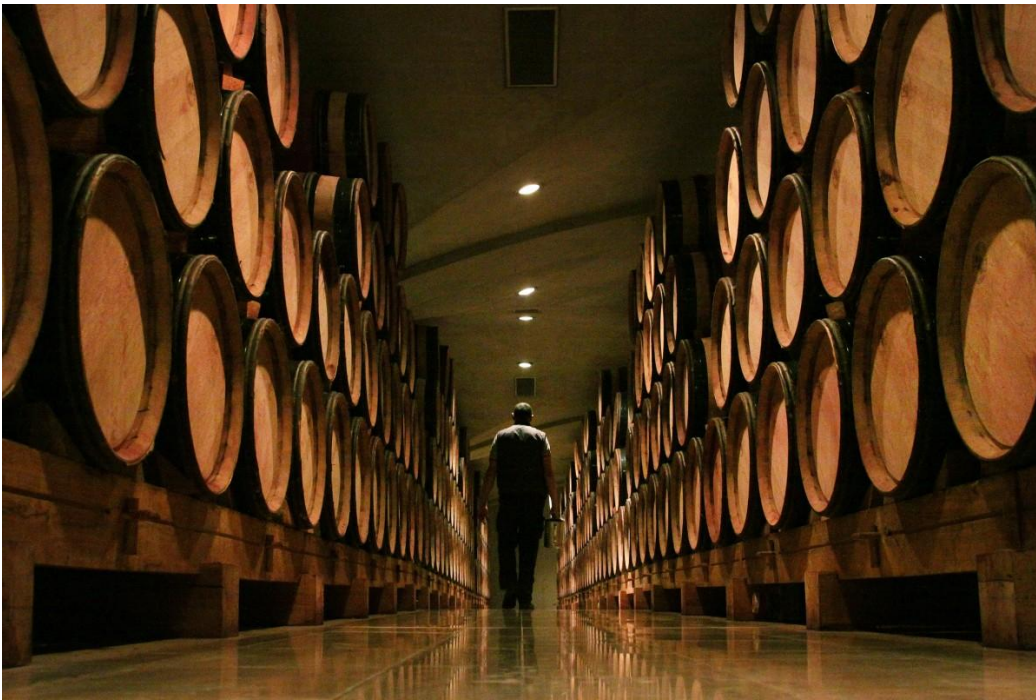
La syrah s'est également implantée avec succès dans d'autres régions viticoles :

- En Californie, notamment dans les zones plus fraîches comme Santa Barbara.
- En Afrique du Sud, où elle donne des vins équilibrés entre le style français et australien.
- En Suisse, dans le Valais, où elle produit des vins élégants et épicés.

Cette diversité de terroirs contribue à la richesse et à la variété des expressions de la syrah à travers le monde.



4. Les Techniques de Vinification de la Syrah



Chai de

vinification E.Guigal

La vinification de la syrah requiert un savoir-faire particulier pour exprimer au mieux les qualités de ce cépage exigeant. Les choix effectués à chaque étape de l'élaboration du vin auront un impact déterminant sur le style final.

La récolte : un moment crucial pour la Syrah

La date de **vendange** est particulièrement importante pour la syrah :

- Une récolte trop précoce peut donner des vins végétaux et austères.
- Une récolte trop tardive risque de produire des vins lourds et alcooleux.
- Le moment idéal est atteint lorsque les baies présentent une maturité phénolique optimale.

De nombreux vignerons pratiquent des vendanges manuelles et un tri rigoureux pour ne sélectionner que les meilleures grappes.

La fermentation : entre tradition et innovation

Plusieurs approches sont possibles pour la fermentation de la syrah :

- Fermentation en cuves inox : pour préserver la fraîcheur aromatique
- Fermentation en cuves bois : pour apporter plus de structure et de complexité
- Macération carbonique : pour obtenir des vins plus souples et fruités

La durée de macération varie généralement entre 2 et 4 semaines, permettant une bonne extraction des **tanins** et de la couleur.



L'élevage : un art délicat

L'élevage joue un rôle crucial dans l'élaboration des grands vins de syrah :

- En fûts de chêne : apporte des notes boisées et structure le vin
- En cuves : préserve le fruit et la fraîcheur
- Durée : de quelques mois à plusieurs années selon le style recherché

Le choix du type de contenant, de l'âge du bois et de la durée d'élevage permettent au vigneron d'affiner le profil du vin.

Les assemblages : Syrah solo ou en duo

Si la syrah est souvent vinifiée seule dans le Rhône nord, elle se prête également bien aux assemblages :

- Avec le viognier : un peu de viognier (jusqu'à 20% en Côte-Rôtie) apporte finesse et arômes floraux.
- Avec le grenache et le mourvèdre : le fameux trio GSM du sud de la France et d'Australie.
- Avec le cabernet-sauvignon : un assemblage populaire dans le Nouveau Monde.

Ces assemblages permettent de moduler le profil du vin et d'apporter de la complexité.

5. Les grands vins de Syrah : icônes et découvertes



La syrah est à l'origine de quelques-uns des vins les plus prestigieux et recherchés au monde, mais aussi de belles découvertes à des prix plus abordables.

Les icônes de la Vallée du Rhône

Parmi les vins de syrah les plus mythiques, on peut citer :

- La Côte-Rôtie "La Landonne" de Guigal : un vin d'une intensité et d'une complexité rares



- L'Hermitage "La Chapelle" de Paul Jaboulet Aîné : un monument de puissance et d'élégance
- Le Cornas "Chaillot" de Thierry Allemand : l'expression brute et pure de la syrah

Ces vins atteignent des prix très élevés et sont prisés des collectionneurs du monde entier.

Les pépites du Languedoc-Roussillon

Dans le sud de la France, on trouve d'excellents vins de syrah à des prix plus accessibles :

- Le Clos des Fées "La Petite Sibérie" : un vin d'une concentration exceptionnelle
- Le Mas Jullien rouge : un assemblage dominé par la syrah, d'une grande finesse
- La Grange des Pères : un vin culte qui a contribué à la renaissance qualitative du Languedoc

Ces vins démontrent le potentiel de la syrah dans des terroirs méditerranéens.

Les stars Australiennes

L'Australie produit quelques-uns des shiraz les plus réputés au monde :

- Le Penfolds Grange : considéré comme le plus grand vin australien
- Le Henschke Hill of Grace : issu de très vieilles vignes pré-phyllloxériques
- Le Torbreck RunRig : un vin opulent typique du style Barossa

Ces vins incarnent un style puissant et généreux, avec un élevage souvent marqué.

Les belles découvertes

À côté de ces vins prestigieux, il existe de nombreuses cuvées de syrah offrant un excellent rapport qualité-prix :

- Les Crozes-Hermitage : une appellation du Rhône nord aux vins accessibles et expressifs
- Les syrah de l'IGP Collines Rhodaniennes : souvent élaborées par de grands domaines, à des prix attractifs
- Les shiraz d'entrée de gamme australiens : des vins fruités et gourmands, parfaits pour s'initier au cépage

Ces vins permettent de découvrir les différentes facettes du cépage sans se ruiner.



6. L'Art des Accords Mets et Vins avec la Syrah



La syrah, grâce à sa richesse aromatique et sa structure, se prête à de nombreux **accords** gastronomiques. Voici quelques suggestions pour sublimer vos repas avec des vins de syrah.

Les Accords classiques avec la Syrah

Certains mariages sont devenus des classiques de la gastronomie :

- Gibier à plumes (faisan, perdrix) : la puissance de la syrah s'accorde parfaitement avec ces viandes savoureuses.
- Gigot d'agneau aux herbes : les notes épicées du vin complètent celles de l'agneau.
- Côte de bœuf grillée : la structure tannique du cépage équilibre la richesse de la viande.

Ces accords mettent en valeur à la fois le vin et le plat, créant une harmonie gustative.

Les accords audacieux

Pour sortir des sentiers battus, voici quelques idées d'accords plus originaux :

- Thon rouge grillé : un **accord** terre-mer surprenant, surtout avec une syrah du sud.
- Tajine d'agneau aux pruneaux : les épices du plat font écho à celles du vin.



- Fromages à pâte persillée : l'intensité du vin supporte bien celle du fromage.
- Le chocolat : le corps puissant de la Syrah s'associe bien avec l'amertume du chocolat

Ces associations permettent de découvrir de nouvelles facettes de la syrah.

Syrah et les accords végétariens

Ce cépage peut aussi accompagner des plats végétariens :

- Aubergines grillées : les notes fumées du vin s'accordent bien avec celles du légume.
- Champignons sauvages poêlés : la richesse aromatique du plat fait écho à celle du vin.
- Lentilles au curry : un accord épicé qui fonctionne particulièrement bien avec les Syrah du Nouveau Monde.

Ces accords démontrent la versatilité de la syrah à table.

Les températures de service idéales de la Syrah

Pour profiter pleinement des arômes de ce cépage, il est important de la servir à la bonne température :

- Syrah jeune et fruitée : 16-18°C
- Syrah mature et complexe : 18-20°C

Un carafage d'une à deux heures avant le service permettra au vin de s'ouvrir pleinement.

7. L'avenir de la Syrah : défis et opportunités

Comme tous les cépages, la syrah fait face à des défis liés notamment au changement climatique, mais bénéficie aussi de nouvelles opportunités de développement.

L'Impact du changement climatique

Le réchauffement global pose plusieurs problèmes pour la culture de la syrah :

- Maturités trop précoces : risque de vins déséquilibrés, trop alcooleux
- Stress hydrique : peut affecter la qualité des raisins
- Modification des profils aromatiques : perte de fraîcheur et de complexité

Les vignerons doivent adapter leurs pratiques pour préserver la typicité de leurs vins.

Les nouvelles régions prometteuses

Face à ces défis, de nouvelles régions s'ouvrent à la culture de la syrah :

- Les zones d'altitude : permettent de conserver de la fraîcheur



- Les régions plus septentrionales : bénéficient du réchauffement pour atteindre une maturité optimale
- Les zones côtières : profitent de l'influence maritime pour tempérer le climat

Ces nouveaux terroirs offrent de nouvelles expressions de la syrah.

Les innovations viticoles et oenologiques

La recherche permet d'améliorer constamment la culture et la vinification de la syrah :

- Sélection de clones plus résistants à la sécheresse
- Techniques de vinification à basse température pour préserver la fraîcheur
- Utilisation de levures sélectionnées pour moduler le profil aromatique

Ces innovations contribuent à maintenir et améliorer la qualité des vins du cépage.

La Syrah et la viticulture durable

De nombreux producteurs de ce cépage s'engagent dans des démarches durables :

- Viticulture biologique et biodynamique
- Agroforesterie et enherbement pour préserver les sols
- Réduction des intrants et de l'empreinte carbone

Ces pratiques permettent de préserver les terroirs et d'élaborer des vins plus respectueux de l'environnement.

Conclusion : la Syrah, un cépage d'exception

La syrah occupe une place de choix dans le panthéon des grands cépages mondiaux. Son histoire fascinante, ses caractéristiques uniques et sa capacité à produire des vins d'une grande diversité en font un sujet d'étude et de **dégustation** inépuisable.

Des coteaux escarpés de Côte-Rôtie aux vastes plaines de la Barossa Valley, la syrah a démontré sa capacité à s'adapter à des terroirs variés tout en conservant sa personnalité distinctive. Qu'elle soit vinifiée en mono-cépage ou en assemblage, elle donne naissance à des vins capables de séduire aussi bien les amateurs novices que les connaisseurs les plus exigeants.

Face aux défis du changement climatique et aux évolutions des goûts des consommateurs, ce cépage continue de se réinventer, explorant de nouveaux terroirs et de nouvelles techniques de vinification. Cette capacité d'adaptation, alliée à la passion des vignerons qui la cultivent, laisse augurer un avenir prometteur pour ce cépage d'exception.

Que vous soyez un amateur confirmé ou un néophyte curieux, la syrah vous invite à un voyage gustatif riche en découvertes et en émotions. Des vins mythiques de la vallée du Rhône aux cuvées plus accessibles du Languedoc ou d'Australie, il y a forcément un



vin de ce cépage qui saura vous séduire et vous faire partager la passion que ce cépage suscite chez tant d'amateurs de vin à travers le monde.

Table des matières

La syrah dans le monde, un cépage en pleine expansion	0
La Syrah en France	4
Focus : Australie	6
Focus : États-Unis	7
Focus : Afrique du Sud	9
La Cépage Syrah, Le Guide Complet	10
Le cépage Syrah	10
Histoire de la Syrah	10
Implantation de la Syrah	11
La Syrah, une variété internationale	11
Quels vins sont élaborés à partir de la Syrah ?	12
Quelles sont les caractéristiques de la Syrah ?	13
Quels plats déguster avec la Syrah ?	14
Au sommaire de cet article :	14
1. Histoire et origines du cépage Syrah	14
2. Caractéristiques du cépage Syrah	15
3. Régions de culture de la Syrah	17
4. Les meilleurs vins basé sur le cépage Syrah	18
5. Accords mets et vins avec la Syrah	19
6. Le cépage Syrah dans le monde	20
Conclusion	20
Syrah : 8 choses à savoir sur ce cépage	20
1. Les origines mystérieuses de la Syrah	22
2. Les caractéristiques distinctives de la Syrah	23
3. Les terroirs d'excellence de la Syrah	25
4. Les Techniques de Vinification de la Syrah	27
5. Les grands vins de Syrah : icônes et découvertes	28
6. L'Art des Accords Mets et Vins avec la Syrah	30
7. L'avenir de la Syrah : défis et opportunités	31
Conclusion : la Syrah, un cépage d'exception	32



**cercle académique
d'études oenologiques
et ampélographiques
de belgique**

fondé en 1956