LA SYRAH, MERVEILLE DU RHÔNE

Entre tension et générosité, la Syrah de la Vallée du Rhône s’impose comme l’un des cépages les plus expressifs du patrimoine viticole français. Sur ces coteaux granitiques qui dominent le Rhône, elle se présente dans sa forme la plus pure.

De Côte-Rôtie à Cornas, en passant par Crozes-Hermitage et Saint-Joseph, la Syrah raconte un rapport intime au relief. C’est ici, sur les bords de la vallée du Rhône, qu’elle offre ses plus belles nuances, cette signature mêlant fruits noirs, poivre, violette et profondeur aromatique. Sa finesse ne s’obtient qu’au prix d’une viticulture patiente et précise, tandis que son intensité se nourrit des sols et du climat tempéré. Si l’on retrouve la Syrah comme cépage complémentaire dans d’autres régions, c’est bien sur les terres du Rhône Nord qu’elle dévoile son véritable tempérament.

**Un cépage en pleine ascension**

La Syrah a gagné une place de choix dans l’univers des amateurs grâce à son caractère immédiatement reconnaissable et sa capacité à vieillir avec grâce. Aujourd’hui considérée comme un cépage tendance, elle séduit autant par son bouquet soutenu que par son équilibre, souvent marqué par une fraîcheur inattendue pour un vin rouge méridional.

Poivre noir, cerise, mûre, violette, note de cachou, touche fumée ou réglissée selon les territoires : le spectre aromatique est large et vibrant. Avec le temps, la Syrah évolue vers des arômes de cuir fin, de truffe, de prune confite et dévoile une texture soyeuse que seuls les grands vins de garde peuvent offrir.

**Un potentiel de garde remarquable**

Si certaines cuvées se savourent dès les premières années, les vins issus de Syrah excellent lorsqu’ils s’expriment après quelques années passées à maturer en cave. Sa structure tannique, son intensité et son équilibre naturel en font un cépage de vieillissement remarquable, capable de traverser les décennies pour dévoiler une complexité rare.

# SÉLECTION

### Saint-Joseph, Les Rochins (exclusivité METRO)

Un Saint-Joseph de pure Syrah, ample et vibrant. Notes de mûre fraîche, poivre noir et violette. La bouche s’étire sur une trame serrée et élégante qui promet une belle évolution.

### Crozes-Hermitage, Roches Blondes (exclusivité METRO)

Un Crozes droit et précis, dominé par les fruits noirs et une touche florale. La finale légèrement épicée laisse entrevoir tout le potentiel du cépage sur les sols caillouteux du nord.

### Cévennes IGP Syrah, Les Petites Crêtes (exclusivité METRO)

Une Syrah méridionale mais pure dans son expression. Fruits noirs croquants, pointe de réglisse et fraîcheur bienvenue. Une cuvée accessible, idéale pour découvrir la Syrah hors des appellations classiques.

### Côte-Rôtie, Brune et Blonde, E. Guigal

L’une des expressions les plus célèbres de la Syrah septentrionale. Délicatesse aromatique, profondeur, texture soyeuse et équilibre remarquable. Un vin de caractère qui gagne en complexité avec les années.

### Crozes-Hermitage BIO, Les Meysonniers, M. Chapoutier

Une Syrah certifiée bio, gourmande et aromatique. Parfaitement stable, il développe une bouche souple mais structurée, fidèle à l’approche accessible du domaine.

### Cornas Granit 30, Domaine Vincent Paris

Une cuvée emblématique du granit de Cornas. Tannins serrés, puissance maîtrisée, notes de cassis et d’épices. Un Cornas d’initiation qui montre tout ce que la Syrah peut offrir sur ce terroir vertigineux.