

Syrah 2005

Le patron a un bon feeling avec ce cépage duquel il tire toujours le meilleur. Ce millésime 2005 en est un bel exemple. Toutes les viandes rouges corsées et goûteuses lui réussiront à merveille.

Notes de dégustation

Robe profonde, presque noire, ceinte d'une belle bague pourpre.

Les épices et un léger toasté se présentent au nez, avant que de belles notes fruitées ne prennent le relais. De la girofle au cassis, du poivre au sureau, la gamme aromatique est riche.

Concentration, puissance, mais aucune lourdeur en bouche. La barrique se rappelle à nous par ses notes de torréfaction (chocolat noir, café), mais le fruité n'est jamais masqué. Les tannins sont fermes mais déjà bien enrobés. Une belle acidité conserve au vin sa fraîcheur jusqu'à la finale de bouche qui perdure.

Conseils

Ce vin profitera d'une aération en carafe. Il convient de le servir entre 14 et 16 degrés. Quelques années de bouteilles ne lui feront aucun mal, bien au contraire. Ce vin restera dans une belle forme pendant 5 à 8 ans.

Notes techniques

Parchets : Sierre, 1^{er} coteau

Vendanges : 13 au 20 octobre 2005

Maturité de la récolte : 97° Oechsle

Rendements : 1 kg/m²

Acidité : 4,7 g/l

Alcool : 13,8 % vol.

Vinification : 8 mois d'élevage en barriques neuves



Paroles de producteur

«Dans les rouges, c'est mon vin fétiche. Mes Syrahs ont déjà obtenu une quantité de médailles dans différents concours. Celle-ci vient d'obtenir un Nobilis d'argent. C'était déjà le cas l'an dernier. La concentration est obtenue à la vigne plus qu'à la cave.»