

La Syrah : le caractère du Rhône, l'accent du Languedoc

Bonjour à toutes et à tous,

Aujourd'hui, le cépage à l'honneur de notre Challenge Interne est **la Syrah**, l'un des plus grands cépages rouges français.

Contrairement à une vieille légende, la Syrah ne vient pas de la ville de **Shiraz**, en Perse. Les analyses ADN ont démontré qu'elle est **100 % française**. Elle est née dans la vallée du Rhône, d'un croisement naturel entre deux anciens cépages : la **Mondeuse Blanche** et la **Dureza**.

Pendant longtemps, elle est restée cantonnée aux grands vignobles de **Côte-Rôtie**, **Hermitage**, **Crozes-Hermitage** ou **Cornas**. Puis, à partir des années 1970, les vignerons du Languedoc l'adoptent massivement pour ses nombreuses qualités. Elle apporte couleur, élégance, structure et un excellent potentiel de garde.

Autour de l'étang de Thau, elle trouve rapidement sa place sur les terroirs de **Montagnac**, **Mèze**, **Villeveyrac**, **Loupian** ou **Poussan**. Les sols argilo-calcaires, le soleil méditerranéen et les brises marines de la lagune lui permettent d'exprimer tout son caractère.

La Syrah est facilement reconnaissable par ses arômes de **cassis**, de **mûre**, de **violette**, de **poivre noir**, parfois de **réglisse** ou de **garrigue**. C'est un vin généreux, mais qui peut aussi faire preuve d'une belle finesse.

Aujourd'hui, nos skippers nous proposent un joli tour d'horizon de ce cépage.

 **Denis**, sur **Glazig**, nous fait découvrir **Les Épices 2020** du **Domaine des Yeuses**, une cuvée dont le nom évoque parfaitement les notes poivrées caractéristiques de la Syrah.



 **Bénédicte et Jean-Louis**, sur **Yomel**, nous présentent deux vins : **Marquis de Pignan 2024**, en IGP Collines de la Moure, et **La Vigne de Paul Rosé 2024**, en AOP Saint-Saturnin, qui montre que la Syrah, mélangé ici à 50 % de Grenache, produit également d'excellents rosés.



🍷 **Dan**, sur **SO GOOD**, a choisi **M** comme **Montagnac**, des **Vignerons Montagnac Domitienne**, une belle expression locale de ce cépage.



🍷 **Christophe**, à bord d'**Albatros**, nous propose **Trésor 2024**, un assemblage **Syrah-Viognier**, inspiré des grands vins de Côte-Rôtie, où le Viognier apporte finesse et élégance.



🍷 **Vincent**, sur **Nomade**, nous fait découvrir la Syrah du **Domaine de Belle Mare**, un domaine bien connu sur les rives de l'étang de Thau.



🍷 Enfin, **Isabelle et Stéphane**, sur **Canopus**, nous proposent **Hondra 2025**, une Syrah en IGP qui illustre le dynamisme des vins de notre région.

Comme nos bateaux aujourd'hui, ces vins naviguent sur un même terroir, mais chacun possède sa propre personnalité. C'est toute la richesse de la Syrah... et de nos vignerons.

Je vous souhaite une excellente dégustation, avec modération bien sûr, et je vous invite à lever votre verre à la Syrah, aux vignerons de notre territoire, et à la convivialité qui fait vivre notre Challenge Interne.

Santé à toutes et à tous ! 🍷 🚤

