



# Les meilleures Syrahs du Monde

## Millésime 2001

Un complément à l'analyse de la dégustation menée par le Grand Jury Européen (GJE) durant la première semaine de novembre 2007

Le Grand Jury Européen auquel appartiennent plusieurs des meilleurs dégustateurs de ce monde, plutôt que quelques stars locales aux compétences incertaines, se réunissait entre les 1 et 4 novembre 2007 à la [Villa d'Este](#) sur le lac de Côme (Italie) afin, entre autres dégustations de tenter d'établir un classement des meilleures syrah du monde sur le millésime 2001.

Pour ceux qui n'auraient pas encore la chance de connaître le GJE (Grand Jury Européen), dont certaines sommités s'appellent [Markus del Monego](#)<sup>1</sup>, [Olivier Poussier](#), Andreas Larsson (tous les trois meilleurs sommeliers du monde, en respectivement 1998, 2000 et 2007) ou encore Michel Bettane, Dirk van der Niepoort (le génial producteur de Porto), Jacques Perrin (le talentueux dégustateur helvétique, également responsable du Club d'Amateurs de Vins Exquis), le responsable allemand de l'[association Slow Food Otto Geisel](#), Joël Payne (co-auteur de la célèbre édition allemande du [Gault-Millau Vins](#)), le chimiste suisse Steve Bettchen.

**«28 dégustateurs de haut niveau, dégustant à l'aveugle, ne peuvent pas se tromper ensemble, au même moment, au même endroit, sur un même vin».**

Telle est la devise du GJE. Force est de reconnaître sa pertinence.

Lorsque plusieurs individus se réunissent dans le cadre d'une dégustation quelle qu'elle soit, même s'ils s'efforcent de faire preuve d'une objectivité accrue, ils n'en demeurent pas moins prisonniers de carcans de toute nature tels la dévotion envers tel ou tel dégustateur ou commerçant réputé, la

capacité du vin dégusté à bien se revendre dans une vente aux enchères (ne fusse-t-elle qu'en ligne) ou encore son état psychique personnel lors de la dite évaluation (si le vin ne varie pas dans des conditions décentes du jour au lendemain, l'immutabilité du caractère humain me laisse plus perplexe).

En ce qui les concerne, les membres du GJE ne représentent ni intérêts commerciaux, ni ne vouent quelque adoration envers qui que ce soit dans le domaine viti/vinicole. En outre et pour conclure ce chapitre, les méthodes statistiques employées par Bernard Burtschy garantissent l'établissement d'un classement fiable. Ce qui toutefois, et là réside l'objet potentiel de litige, ne valide en rien le choix des vins comparés. Quiconque souhaitant voir son poulain remporter l'épreuve peut l'opposer à des concurrents moins performants, moins en forme. Cela se produit, et pas seulement dans le domaine de la boxe. Pensons seulement au fameux «Jugement de Paris»<sup>2</sup> tenu en mai 1976 et qui fit la gloire des vins californiens. Les Bordeaux choisis ne provenaient-ils pas de millésimes objectivement ratés? Léoville Las Cases 1971, Mouton-Rotschild 1970 et même Haut-Brion 1970 appartenaient-ils à cette caste de l'élite mondiale? A l'époque définitivement pas. Par contre lors de la réitération de la dite dégustation<sup>3</sup>, en mai 2006, les vins ne furent guère comparés les

<sup>1</sup> Le [site](#) de Markus del Monego s'avère être une précieuse source d'informations.

<sup>2</sup> Contre toute attente, et en particulier celle de l'organisateur britannique Steven Spurrier, deux crus californiens de 1973 ont gagné à l'époque: un cabernet sauvignon de Stag's Leap Wine Cellars pour les vins rouges et un chardonnay du château Montelena dans la catégorie des vins blancs. Steven Spurrier, pourtant non enclin à céder au goût américain, souligna alors "Si cela ne s'était pas passé à Paris avec un jury français, le résultat n'aurait pas été aussi crédible et surprenant".

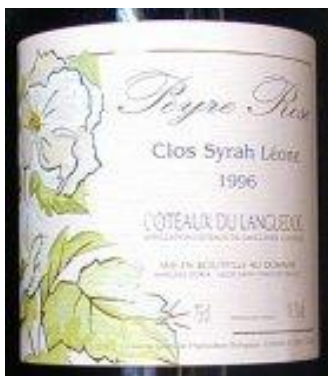
<sup>3</sup> Les résultats détaillés sont disponibles sur le site officiel de la dégustation: <http://www.copia.org>

uns aux autres mais rassemblés au sein de groupes bien distincts permettant une fois de décerner le prix du meilleur chardonnay californien, celui du meilleur Bordeaux rouge,...

## Les meilleurs syrahs du monde ?

Nous en arrivons, je l'admets après ce long détour préliminaire, à l'objet de notre convoitise, le classement des meilleurs syrahs du monde sur le millésime 2001.

Il conviendrait tout d'abord de s'entendre sur la qualité du millésime. Parker attribue la note moyenne de 89 points à la partie septentrionale de la vallée du Rhône et 96 à la partie méridionale (nous verrons que cela peut importer). Barossa et Mc Laren Valle (tous deux dans le sud de l'Australie) varient entre 90 et 95 points (quoi que les écoles suivies jouent un rôle de plus en plus prépondérant. Certains viticulteurs restent fidèles à l'image traditionnelle du vin australien puissant, hyper-alcoolisé tandis que les autres semblent vouloir se rapprocher de l'école européenne de la finesse, allant même jusqu'à délaisser le nom Shiraz au profit du nom connu chez nous). 2001 fût particulièrement réussi dans le Valais. Finalement, 2001 s'avéra plutôt réussi dans le Languedoc-Roussillon, où plusieurs mono cépages grandioses sont produits. La région manque pourtant de la sélection. Mentionnons, pour les plus curieux ou les amateurs authentiques de très grandes syrah les viticulteurs suivants:



- **Domaine Peyre-Rose, Côteaux du Languedoc.**

Avec ses deux cuvées 100% syrah, **le Clos des Cistes et Syrah Léone**, Marlène Soria enfante année après année deux des vins les plus fabuleux qui soient. René Gabriel, éditeur du sérieux Weinwisser et surtout de l'ouvrage de référence «Bordeaux Total» désigne le Syrah

Léone comme l'un des vins les plus grandioses de France. Quant à lui, Michel Bettane attribue ni plu ni moins que la note magique de 19.5/20 au millésime 2002.

Le domaine de Marlène Soria fût découvert dès son premier millésime en étiquette propre, en 1990. Si les deux vins du domaine ont bâti leur réputation grâce aux rendements extrêmes puisqu'ils ne dépassent jamais 20 hl/ha, ils se distinguent du fait de leurs sols. Les Cistes provient d'un sol de pierres roses (ayant procuré son nom au domaine) très dures tandis que les vignes du Syrah Léone poussent sur un sol de calcaire et de glaise. Le nom de Syrah Léone ne résulte pas d'un mauvais jeu de mot, Léone était, plus prosaïquement, le nom du propriétaire initial des terres du domaine. Force est de reconnaître ici que ces deux vins et en particulier le Syrah Léone (malgré son assemblage avec 15% de mourvèdre) auraient dû être intégrés à cette dégustation du GJE. Marlène Soria ne se bat-elle finalement pas (et malgré elle, puisqu'elle se place bien au-delà de tels débats futiles) pour la place de meilleur(e) viticulteur/trice du Languedoc (depuis son renouveau actuel), face à des géants comme Léon Barral (et son fantastique Fau-gères Cuvée Jadis), le Château de la Négly (que Parker positionne en tête) et le Domaine de la Grange des Pères (malgré ses apparents déboires avec les dégustateurs français réputés)?

- **Château de la Négly, Clos des Truffières, Côteaux du Languedoc La Clape**

Curieusement ce domaine manque dans le Grand Guide des Vins de France 2008 de Michel Bettane et Thierry Desseuve. Certes, certains jubileront quant à cette grande indépendance de point de vue puisque Parker, de son côté, n'hésite pas à ériger le Château de la Négly ni plus ni moins qu'au rang de meilleur domaine du Languedoc.

Le château se situe à quelques encablures de la mer, à proximité de Narbonne et dans l'appellation la plus réputée de la région, la Clape. Le climat méditerranéen ainsi que des sols propices aux vins majuscules, suivis par un travail titanesque à tous les échelons (tant dans les vignes –avec des rendements moyens inférieurs à 15hl/hectare- que lors des vendanges que durant la vinification –l'égrappage est par exemple réalisé entièrement manuellement-) débouchent sur des résultats grandioses. Depuis 2001, avec l'aboutissement de la mise en œuvre de toutes ces méthodes naturelles

poussées à la perfection, les vins du château connaissent un développement qualitatif ultime.

Les vins aux puissants et séduisants arômes de crème de cassis et d'épices surgissant littéralement du verre poussent l'enivrement à son paroxysme en se déposant dans le palais et procurer une exceptionnelle sensation de plénitude. Un mélange visqueux de fruits cuits à feu doux, de café, de viande fumée se répand dans le palais et laisse perplexe quant à la superficialité technologique de tant de vins du nouveau monde.



Le Clos des Truffières pourrait être considéré comme un frère immédiat de la Porte du Ciel, la cuvée phare du Château. Les candidats à la découverte de ces vins superlatifs pourront choisir. Pour ma part, même fasciné par la Porte du Ciel, je préfère le très controversé Clos des Truffières. Peut-être pour son côté encore plus puissant, plus fumé, mais peut-être aussi pour son approche du public, fût-il averti. Le [compte rendu](#) intitulé « The Syrah/Shiraz Open » (auquel si 35 dégustateurs participèrent, leur identité n'étant pas dévoilé, il est permis de douter de l'authenticité et de l'équité des résultats) publié sur le site de Parker est suffisamment éloquent à ce sujet.

- **Tardieu-Laurent, Cornas Vieilles Vignes, 2001**

Les vins du brillant duo composé du négociant bourguignon Dominique Laurent et du charismatique Provençal Michel Tardieu se déclinent sur trois gammes:

- «A façon»
- «Les grandes Bastides»
- «Vieilles Vignes»

Si la première gamme est destinée aux traditionnelles foires aux vins françaises (ce qui n'empêche en rien les compliments de Bettane et Desseauve pour les cuvées spéciales desti-

nées à la chaîne de supermarchés Système U), les Vieilles Vignes résultent d'assemblages de moûts acquis auprès de différents viticulteurs très exigeants (par contre, deux fûts de grenaches sont régulièrement achetés auprès de Jean-Marie Royer) qui acceptent d'appliquer à la lettre le cahier des charges des deux acolytes. Tous les vins de syrah passent, après l'élevage procédé donc par Tardieu-Laurent (à Lourmarin, pour ceux que la visite de la magnifique région motiverait), en fût de chêne neuf pour une période de dix-huit à vingt quatre mois. Quant aux Grandes Bastides, il s'agit de la plus pure expression de la perfection. Ce qui justifie les volumes très faibles de ces cuvées qu'il ne serait pas illusoire de souvent qualifier d'exemplaires. En effet, cette gamme permet aux véritables amateurs de parfaitement maîtriser les subtilités distinguant les différentes appellations de la Vallée du Rhône. Nous en venons à un vin encore disponible en Suisse, le Cornas Vieilles Vignes 2001. L'appellation Cornas a habitué les dégustateurs à des vins surpuissants, parfois à la limite de la buvabilité. Jean-Luc Colomba fut sans conteste le premier à procurer aux Cornas le côté soyeux et l'élégance dont ils avaient tant besoin. Le 2001 de Tardieu-Laurent se situe dans cette lignée. Un vin pur, un vin de finesse, impeccable!



- **Jean-Marie Royer, Châteauneuf-du-Pape, Sola Syrah Regalis 2001**

Sur l'appellation de Châteauneuf-du-Pape, 2001 fût et reste gigantesque. Au Sola Syrah Regalis, il convient néanmoins ici d'adjoindre le millésime. En effet, le talentueux [Jean-Marie Royer](#), dont les vieilles vignes sont voisines de celles d'Henri Bonneau, produit cette année un Châteauneuf-du-Pape (en tout 1200 bouteilles) dont la particularité repose sur son assemblage supposé. En fait, ce vin qui, pour respecter les règles de l'art, devrait comprendre une bonne proportion de Grenache, de

Mourvèdre, de Cinsault et autres, ne comporte, en réalité, que de la Syrah. En d'autres termes, ce vin n'aurait en strictement aucun cas dû appartenir à cette appellation. Cependant, Jean-Marie n'en ayant produit que des quantités limitées (pour toute la Suisse seulement douze bouteilles furent disponibles), il échappa ainsi au verdict de l'INAO, à savoir voir son vin purement et simplement déclassé en vin de table. Sans vouloir s'étendre sur ces [vins étonnants](#), le Sola Syrah Regalis aurait dû être intégré à la dégustation du GJE. Je l'ai bu à deux reprises, ce vin appartient à la catégorie des vins superlatifs (dégusté chez Jean-Marie en 2003, ce vin évoque un juste milieu entre une Côte-Rôtie haut de gamme et, pour sa finesse extrême, un Penfolds Grange. Enfin, pour les fans de l'appellation, ce vin évoque d'une certaine manière le Boréal du Domaine des Cailloux où exerce le talentueux André Brunel. Ce dernier, cependant, s'assimile plus à un vin australien de part sa puissance exacerbée.



André Brunel et Jean-Marie Royer (2003)

- **Clarendon Hills, Mc Laren Vale, Astralis**

En 2001 Astralis flirte avec la perfection. Il s'agit là indéniablement d'un vin comme le commun des mortels (même fortunés) n'en rencontre guère souvent. Ce Shiraz, élevé dans 100% de chêne neuf français, se dévoile impétueux, puissant (mais en échappant magistralement aux sirènes des vins body-buildés) et rappelle, à mon sens, certains porto par sa puissance aromatique. D'une onctuosité poussée à l'extrême et aux tannins d'une finesse telle qu'ils en paraissent comme dissimulés, il serait permis de l'assimiler dans son prime âge à une confiture cuite délicatement et subtile de mûres auxquelles une délicieuse crème de cassis (comme on en trouve à Nuits-Saint-Georges chez Vedrenne ou à Riquewihr chez Miclo –en particulier la crème bio de cassis) aurait été ajoutée. Ce vin procure une sensation hédono-

niste extraordinaire dont beaucoup de vins de la vieille école australienne peuvent encore aujourd'hui rêver. Astralis est-il aussi envoûtant que La Turquie de Guigal peut l'être? Oui sans doute. Mais tout comme La Turquie, il faut savoir l'attendre, voire le mériter. Intégrer de tels vins avant qu'ils ne commencent à seulement dévoiler leur futur visage à une dégustation à l'aveugle revient à boire un Pavie dans sa prime jeunesse. On passe tout simplement à côté. Les intégrer avec ces vins suisses qualifiés de vainqueurs dans une dégustation dans vingt ans, voilà qui serait faire preuve de fair-play. Mais ces vins suisses aujourd'hui primés, sans renier leur grandeur du moment, existeront-ils toujours dans deux décennies?



- **Tahbilk, Goulburn Valley, Victoria Shiraz Reserve et surtout Shiraz 1860**

Le premier provient de vignes plantées en 1933 tandis que les secondes, remontant à 1860 ont ainsi, comme par enchantement, échappé au phylloxera. Il s'agit là de vins d'autant plus passionnants que Parker est littéralement passé à travers. Il semblerait qu'à son sens, un vin australien doit impérativement être exubérant de puissance pour espérer une note facilitant ses ventes. Parker aurait ainsi tout simplement manqué le changement de stratégie viti/vinicole amorcé il y a quelques années pour répondre à la crise commerciale des vins du pays. Et, puisque les notes de Par-

ker suffisent à un public manquant souvent d'informations contrastées et équitables, les autres profiteront des tarifs actuels pour juger par eux-mêmes de la qualité intrinsèque de ces deux vins. A noter enfin, le domaine Tahbilk fût créé par une famille romande en 1860. Ludovic Marie fût ainsi le premier manager et viticulteur romand d'une lignée qui dura jusqu'en 1925.

Nous commençons l'article présent par cette citation, o combien véridique, du GJE :

**«28 dégustateurs de haut niveau, dégustant à l'aveugle, ne peuvent pas se tromper ensemble, au même moment, au même endroit, sur un même vin».**

Il nous incombe donc tout au moins de citer les vainqueurs de cette dégustation d'experts internationaux indépendants.

1	Simon Maye et fils	
2	Claudy Clavier	
3	Grognuz	
4	Benoît Dorsaz	Quintessence
5	Alain Graillot	Crozes Hermitage Guiraud
...		
8	Manfred Krankl	Midnight Oil
...		
13	Shafer	Relentless
15	J.P. & J.L. Jamet	Côte Brune
16	Gerin	les Grandes Places
...		
18	Coursodon	Paradis
19	Finca Sandoval	
20	Planeta	Syrah
...		
24	Guigal	La Turque

Chacun saura apprécier ce classement à sa façon et selon ses propres références.

Dieser Text ist zur Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit dem Urheber vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.