

SYRAH ET VALAIS : VERTICALE 2019 - 2008 AVEC LE DOMAINE MERCIER

Année de fondation: 1982 par Mercier Anne-Catherine & Denis

Superficie: 7 hectares

Volume: 40'000 bouteilles

Cépages (blanc):

Arvine (Petite arvine)Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)Marsanne Blanche (Ermitage, Hermitage)Pinot Blanc (Weisser Burgunder)Savagnin Blanc (Païen, Heida, Traminer)Sylvaner (Johannisberg, Plant du Rhin, Grüner Silvaner)

Cépages (rouge):

Cornalin (Landroter, Rouge du pays)Gamay, Humagne RougePinot Noir (Blauburgunder, Klävner)SyrahAncellottaGalotta

Syrah : env. 1ha - assemblage de vignes de 3 à 30 ans (Sierre et Corin de la Crête)

INTRODUCTION AU DOMAINE

Les Vignobles

Le vignoble familial de Goubing, bien qu'assez petit, compte plusieurs micro-proprétaires dont certains ne sont même pas connus de la famille Mercier. Son cépage comprend le pinot blanc, la marsanne (ermitage) —notamment pour la vendange tardive flétrie sur souche cuvée — le pinot noir, le sylvaner (Johannisberg), le gamay et de nouvelles plantations de cornalin. Toutes les vignes sont sur fil, converties de l'ancien gobelet il y a quelques années, et exposées sud-sud-ouest. Seule exception à l'avenir, les nouvelles plantations de cornalin qui seront orientées nord-sud. Madeleine pense que les coups de soleil communs à cette variété sont minimisés avec une exposition appropriée et que l'expression du fruit pur avec un minimum de saveurs cuites est souhaitée et attendue. Le vignoble lui-même est relativement plat et caractérisé par une caractéristique géographique notable : une grande cuvette derrière la résidence, peut-être créée par des excavations rupestres utilisées pour construire le château voisin, est particulièrement ensoleillée mais sensible aux gelées précoces et tardives. Un pinot blanc de style bourguignon est fabriqué à partir de ses fruits. A l'extrémité sud du vignoble se trouvent quelques arbres qui aspirent l'humidité disponible et donc dans les toutes troisièmes années, une irrigation goutte à goutte est nécessaire. Les vignes utilisées pour la marsanne tardive se trouvent dans ce coin. De nouvelles plantations de cornalin sont situées dans le périmètre sud-ouest avec d'autres à venir. Cuivre et le soufre ne sont utilisés que lorsque cela est nécessaire pour lutter contre la maladie. Sinon Goubing est cultivé en agriculture biologique.

La parcelle Pradec située au-dessus du centre ville à côté du Château Mercier abrite la quasi-totalité de la syrah, la totalité du chasselas (fendant), un peu de sylvaner, la totalité du savagnin (païen), des vignes de marsanne de 70 ans, du pinot noir, gamay, toute la petite arvine, et une présence accrue de cornalin qui remplace une partie du chasselas. Plus de syrah et de cornalin est une bonne chose car celles-ci semblent être la vraie force du portefeuille. De petites quantités d'Humagne Rouge remplacent aussi peu à peu certains chasselas. Le vignoble de Pradec est en terrasses abruptes avec la couche arable rocailleuse familière typique du Valais. En effet, jusqu'à 30% de la couche arable est constituée de petites pierres calcaires. Les vignes sont toutes palissées. Puisque tout le chasselas du domaine est planté ici, la plupart des nouvelles plantations de cornalin, d'humagne rouge et de syrah remplaceront les vieilles vignes de chasselas improductives. Regardez pour voir plus de vin rouge provenant de ce vignoble emblématique qui



MICHELE CAIMOTTO

plane de façon spectaculaire au-dessus du village. Bien que n'étant pas le vignoble le plus escarpé du Valais, il reste un spectacle impressionnant et très difficile à travailler.

La parcelle des Anchettes est située à l'extérieur et au nord de la ville à une altitude de 700 mètres (2300 pieds) et abrite plus de pinot noir. L'exposition sud-ouest est critique à cette altitude. Le fruit de ce vignoble fournit l'épine dorsale croquante et les saveurs pures et sauvages typiques des pinots Mercier.

Le domaine Corin situé à l'entrée ouest de la ville abrite de petites parcelles de cornaline et de syrah.

Toutes les parcelles Mercier sont travaillées à la main et présentent des couches de compost naturel principalement pour la rétention d'humidité. La plupart des récoltes sont terminées dans une fenêtre de six semaines chaque automne, mais selon Madeleine, 2015 a été unique avec la grande majorité des fruits récoltés dans une période de trois semaines en raison d'une saison de croissance inhabituellement chaude et sèche. Les résultats de ce millésime unique semblent être d'excellents vins mûrs et puissants, bien que la taille de la récolte soit en baisse en raison de problèmes de floraison précoce.

Tous les fruits sont triés à la vigne (il n'y a pas de table de tri) par des ouvriers bien formés. En effet, plus de la moitié de la récolte de syrah en 2015 a été jugée indigne et a chuté directement à la récolte. Les meilleurs fruits sont ensuite chargés dans des caisses de 15 kilos et transportés jusqu'à la cave pour y être transformés.

Notes de vinification

Lorsque les caisses arrivent chargées de fruits, elles sont immédiatement transportées dans les parties les plus fraîches de la cave pour se refroidir pendant 24 heures. Les blancs sont ensuite pressés et commencent la fermentation en barriques (païen et marsanne), en cuves époxy ou en inox. Tous les blancs sont fermentés à ou en dessous de 19°C. Des expérimentations sont en cours avec la petite arvine fermentée en barrique mais le reste des raisins blancs ne voit pas de bois. De plus, les blancs ne connaissent pas de fermentation malolactique et ne sont soutirés qu'en cas de besoin. La vivacité fraîche est le style maison de tous les blancs Mercier.

Les raisins rouges sont tous réfrigérés pendant la nuit puis partiellement égrappés avant une macération à froid de 7 jours dans des cuves de 500 litres. Après la macération pré-fermentaire, la fermentation commence et dure 8 à 10 jours à une température qui ne dépasse jamais 28°C. Une fois la fermentation terminée, les rouges sont transférés en barriques (gamay à inox) pour une longue période de vieillissement ; là encore, le soutirage n'a lieu qu'en cas de nécessité. Tous les rouges complètent la fermentation malolactique.

La Syrah et le Cornalin bénéficient d'une étape supplémentaire de vieillissement post-barrique en inox/béton jusqu'après la récolte de la saison suivante afin que ses tendances réductrices puissent être atténuées.

Des lots séparés de pinot noir et de gamay sont conservés dans de l'acier inoxydable pour être assemblés avec Ancelotta et Galotta (Dôle).



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

LA VERTICALE 2019 - 2008 AVEC MADELEINE MERCIER

SYRAH 2019 (mise 21.04.2021) - rendement 420g/m2

Robe pourpre, dense et brillante.

Nez sur le poivre noir, coulis de fruit noir (mûre) - notes toastées intégrées.

Trame de bouche élégante avec haute concentration de fruit et extrait sec. Boisée à graine fine structurant, acidité soutenue et intégrée, salinité en équilibre, finale avec perceptible chaleur liée à l'année chaude, remarquable longueur et précision.

Le portrait de l'année viticole

Précipitations à la floraison, puis régulières à intervalles de 10-12 jours jusqu'à fin août, occasionnant de multiples infections secondaires de mildiou.

- Etat sanitaire hétérogène du raisin à la vendange, en raison de la pression du mildiou et de l'oïdium et des épisodes de grêle de certains secteurs du vignoble.
- Aucun nouveau cep atteint de Flavescence dorée trouvé cette année dans notre canton.
- Pression moyenne à forte de *Drosophila suzukii* dans le vignoble, très peu de dommages effectifs en raison de la mise en place des mesures prophylactiques et des conditions météorologiques défavorables à l'insecte durant le mois de septembre.
- **Vendanges avec des teneurs en sucre pour les 8 principaux cépages observés supérieures ou égales à la moyenne des 5 dernières années, hormis pour le chasselas et la syrah.**
- Quantité encavée de 45.8 millions de kilos, dont 25.5 millions de raisins rouges et 20.3 millions de raisins blancs. Production inférieure de 2,8% à la moyenne décennale.
- **Rendement brut 2019 de la viticulture valaisanne de CHF 140 millions, en baisse de 46 millions de francs (- 24.5%) par rapport à l'année dernière et de 18.7% par rapport à la moyenne décennale.**
- L'année 2019 s'inscrit comme étant proche de la norme en terme de température. Toutefois, les températures moyennes mensuelles enregistrées suivent la tendance climatique et restent plus élevées que la norme. La vigne a débourré dès la première semaine d'avril, avec dix jours d'avance sur la moyenne décennale. La croissance végétative a été ralentie, de la période du débourrement jusqu'à l'apparition des inflorescences, en raison de températures relativement fraîches des mois d'avril et de mai.

Ouverture officielle des vendanges au 23 septembre 2019

SYRAH 2018

Robe brillante, nuances violacées

Nez sur le kirsch, profil très mur, marquée par la chaleur du millésime (s'estompe après 1-2 jours de l'ouverture). La note marc de raisin souligne le fruit.

A la bouche la graine est fine, parfaite extractions, très concentrés et seulement au début dominée par chaleur. L'acidité confère un agréable tranchant en finale. Le boisé-vanillé contribue à une légère amertume qui s'intégrera avec le 3-5 ans de bouteille.

Le portrait de l'année viticole

Pluviométrie exceptionnelle du mois de janvier occasionnant des dégâts dans le vignoble ;

- Excellent état sanitaire du raisin aux vendanges, favorisé par des conditions estivales chaudes et sèches ;



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

- 2ème année de lutte obligatoire contre le vecteur de la Flavescence dorée (*Scaphoideus titanus*) en Valais (Fully) ;
- Aucun nouveau cep atteint de Flavescence dorée trouvé ces deux dernières années dans notre canton, ce qui permet de lever les mesures de lutte ;
- Faible pression de *Drosophila suzukii* dans le vignoble, n'occasionnant que très peu de dommages ;
- Vendanges relativement précoces avec teneurs en sucre naturelles supérieures à la moyenne décennale ;
- **Quantité encavée de 52,5 millions de kilos, dont 31,0 millions de raisins rouges et 21,5 millions de raisins blancs. Production supérieure de 11% à la moyenne décennale ;**
- **Stocks de vins AOC Valais au 31 décembre qui augmentent de 18.8%, respectivement de 9,7 millions de litres, par rapport à 2017 ;**
- **Rendement brut 2018 de la viticulture valaisanne de CHF 185 millions, en hausse de 34 millions de francs (+ 22.1%) ;**

Ouverture officielle des vendanges au 10 septembre 2018.

SYRAH 2017 - rendement 300g/m2 (107° Oe - dégustation grappe par grappe)

Robe violine, brillante.

Nez réducteur (bouteille non décantée), trame fine, florale, légère végétal fermenté. Puis avec l'oxygénation le fruit mur presque compoté (pruneau) montre une certaine évolution par rapport à son âge.

Bouche à l'attaque crémeuse, puis tranchée par les tanins encore fermes et légèrement collants.

Finale montrant une note pimentée - umami qui confère une remarquable persistance avec le caractère d'un millésime solaire.

Le portrait de l'année viticole

Débourrement très précoce en raison d'un mois de mars inhabituellement chaud ;

- **Gelées noires prononcées dans les nuits du 19 au 21 avril, provoquant de très gros dégâts dans le vignoble ;**
- Grêle d'une rare intensité le 1er août sur les hauts de Conthey (Erde-Daillon) et Savièse (Chandolin) ;
- Première année de lutte obligatoire contre le vecteur de la flavescence dorée (*Scaphoideus titanus*) en Valais. Aucun nouveau cep atteint de flavescence découvert dans notre canton ;
- Faible pression de *Drosophila suzukii* dans le vignoble, n'occasionnant que ponctuellement des dégâts de faible intensité ;
- **Excellent état sanitaire du raisin aux vendanges, favorisé par une faible pression de maladies et des conditions climatiques chaudes et sèches en phase de maturation du raisin**
- Vendanges relativement précoces avec teneurs en sucre naturelles supérieures à la moyenne ;
- Quantité encavée de 32,8 millions de kilos dont 18,8 millions de raisins rouges et 14,0 millions de raisins blancs. **Production inférieure de 30% à la moyenne décennale ;**
- Stocks de vins AOC Valais au 31 décembre qui diminuent de 16%, respectivement de 7,59 millions de litres, par rapport à 2016 ;
- Rendement brut 2017 de la viticulture valaisanne de CHF 150 millions, en baisse de 37 millions de francs (- 19.7%) ;
- Chiffre d'affaires de la filière 2016 de 375 millions de francs suisses, en hausse de 5 millions, respectivement 1.5%, par rapport à 2015. Inférieur de 5.7% à la moyenne décennale (2006-2015) ;

Ouverture officielle des vendanges au 11 septembre 2017.



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

SYRAH 2016 - rendement de 440g/m² - saison tardive, cycle végétatif de presque 110 jours

Robe rubis brillante et de belle intensité.

Nez floral (pot pourri - violette), fruit frais, cranberry - framboise, mure en coulis, poivre blanc, presque fragile au départ.

Bouche à l'attaque subtile et élégante, l'acidité joue en tandem avec le tanin fin et le niveau d'alcool modéré, boisé encore légèrement proéminente.

Syrah racée de grande finesse et longueur. Atteint gentiment son apogée avec grâce et équilibre.

Le portrait de l'année viticole

Hiver doux et abondamment arrosé, mois de mai et juin très humides et fin d'été caniculaire et très sèche caractérisent le climat 2016 en Valais central ;

- **Population de Drosophila suzukii très abondante dans le vignoble, sans pour autant occasionner des dégâts conséquents au raisin ;**
- Premier foyer de Flavescence dorée en Valais. Deux ceps de chasselas découverts sur la Commune de Fully ;
- Très forte pression de mildiou durant la première partie de la saison ; dégâts sur grappes très localisés en juillet ;
- Maturation très hétérogène du raisin, vendanges plutôt tardives et très étalées dans le temps ;
- Quantité encavée de 52,2 millions de kilos dont 30,8 millions de raisins rouges et 21,4 millions de raisins blancs. **Production supérieure de 7,5% à la moyenne décennale ;**
- Stocks de vins AOC Valais au 31 décembre qui progressent de 13,6%, respectivement de 5,61 millions de litres, par rapport à 2015 ;
- **Rendement brut 2016 de la viticulture valaisanne de CHF 186 millions, en hausse de 37 millions de francs (+ 24.5%) ;**

Ouverture officielle des vendanges au 26 septembre 2016.

SYRAH 2015

Robe rubis intense et opaque

Nez initialement dominé par la mure et le pruneau, profil solaire embelli par des notes de menthol.

Bouche harmonieuse au profil riche, baroque. La générosité est soutenue par l'extraction d'abondants tannins mûrs et l'élevage en bois bien intégré. L'acidité élevée tient le vin ouvrant sur une finale persistante et centrée.

Le portrait de l'année viticole

- Conditions climatiques favorables à un excellent état sanitaire et à une maturation optimale du raisin ;
- Présence de Drosophila suzukii équivalente à celle de 2014, sans développement consécutif de pourriture acide ;
- Quantité encavée de 41 millions de kilos, en baisse de 2,4 millions (- 5.8%). Production inférieure de 15,5% à la moyenne décennale. Troisième petite récolte consécutive ;
- Rendement brut 2015 de la viticulture valaisanne de CHF 150 millions, en baisse de 8 millions de francs (- 5.1%) ;
- Cinquième baisse consécutive du Chiffre d'affaires de la filière à 370 millions de francs. Il s'agit du résultat le plus faible obtenu depuis l'établissement de cet indicateur en 2003 ;
- **Homologation le 1er mars 2015 du règlement Sierre Grand Cru ;**

Ouverture officielle des vendanges : 8 septembre 2015



MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**

SYRAH 2014

Tri grain par grain afin d'éviter le développement acétique
Syrah en sous maturité lors des vendanges le 16 octobre - le sucre avait bloqué.
Pas possible de faire de la macération pré-fermentaire a froid sur tous les rouges.

Robe rubis fluide, signes d'évolution

Nez frais marqué par une petite réduction élégante à l'ouverture. La suite est fragile, portant sur des notes de poivrées et balsamiques (encense) avant de virer rapidement sur le tertiaire (saumure, olive noire, cuir, se révèle fragile exposée à l'oxygène)

La bouche élégiaque offre un tannin légèrement fibreux (végétal ?) et délié souligné par une oxydation rapide

Le portrait de l'année viticole

Les faits marquants de l'année vitivinicole 2014 sont les suivants :

- **Mois de juillet et août extrêmement pluvieux: à Sion, les précipitations correspondent à 168% de la norme 1981 – 2010 ;**
- Très forte pression de piqûre acétique (pourriture acide) qui a nécessité des travaux de tri importants lors des vendanges ;
- **Attaques de *Drosophila suzukii* dans de nombreuses parcelles du vignoble à la veille des vendanges ;**
- Première année de traitements obligatoires contre *Scaphoideus titanus*, vecteur de la Flavescence dorée, dans les pépinières viticoles ;
- La quantité encavée progresse à 43 millions de kilos (+5.7%). Elle demeure néanmoins inférieure à la moyenne décennale de 49 millions de kilos ;
- Après 4 années de baisse consécutive, le rendement brut 2014 de la viticulture valaisanne progresse de 12 millions de francs (+8.1%) ;
- Quatrième baisse consécutive du Chiffre d'affaire de la filière à 376 millions de francs. Il s'agit du résultat le plus faible obtenu depuis l'établissement de cet indicateur en 2003 ;
- Homologation du règlement Grand Cru de la commune de Saillon ;

Ouverture officielle des vendanges : 26 septembre 2014

SYRAH 2013 - rendement de 150g / m2 - 103° Oe

Robe rubis brillante.

Nez initialement réducteur sur des notes viandées, puis torréfaction - tabac blond, framboise sèche, cuir, datte, pêche de vigne.

Bouche évoluée à l'attaque tendre, suivi par un tanin présent et structurant, marque le vin à cause des petits rendements inattendus.

Le portrait de l'année viticole

Après une succession de millésimes précoces, 2013 est une année tardive.

L'hiver a été marqué par un épisode de gel au cours de la nuit du 11 au 12 décembre 2012, durant laquelle la température est descendue à -11.6°C à l'aérodrome de Sion. Ce froid a provoqué des dégâts très localisés, notamment au Botza d'Ardon où les vignes à couronnement élevé ont spécialement été touchées, alors que les gobelets ont été protégés par la couverture neigeuse.

Durant l'hiver, les précipitations supérieures à la norme permirent d'approvisionner correctement en eau les sols viticoles (317 mm à Sion de novembre 2012 à fin mars 2013).

Le printemps a été maussade, notamment le mois de mai avec des températures inférieures à la norme (12.9°C à Sion). Ces conditions défavorables ont fortement ralenti la croissance de la vigne, si bien que la floraison a eu lieu une quinzaine de jours plus tard que la moyenne des 10 dernières années. Autre conséquence, la coulure et le millerandage ont été particulièrement prononcés.

La météo du mois de mai a également contraint de nombreux vigneron·s à réaliser leurs chantiers de reconstitution au début du mois de juin. Ces plantations tardives ont particulièrement souffert des faibles précipitations du mois de juin. Ainsi, de nombreux plants de vigne fraîchement plantés ont desséché.

Juillet et août ont été splendides, hormis quelques violents épisodes orageux accompagnés de grêle localisée. Les dégâts les plus importants ont été enregistrés le 8 juillet dans le vignoble de Saxon.

Au cours du mois de juillet, d'autres orages de grêle de moindre importance ont touché certaines parties du vignoble de Savièse, Conthey, Sion ou Chamoson. Selon MeteoSuisse, il s'agit du septième été le plus chaud depuis l'introduction des mesures en 1864 sur le plan national.

Le mois de septembre a été favorable à la maturation du raisin, offrant notamment de très belles conditions en début et fin de mois.

Les raisins ont mûri lentement, ce qui se traduit positivement sur le potentiel aromatique et phénolique.

Les vendanges ont officiellement débuté le 7 octobre, pour s'achever dans les premiers jours de novembre. Il s'agit du millésime le plus tardif depuis 1995.

Ouverture officielle des vendanges : lundi 7 octobre 2013

SYRAH 2012

Robe rubis matte, reflets brunissants.

Nez sur le sang sec, la rouille. Il se révèle avec l'oxygénation évoluant sur la datte, et encore du fruit frais, patiné par le boisé - fumé.

Tanin subtile et structurant en équilibre avec l'acidité, finale centrée.

Le portrait de l'année viticole

Les conditions climatiques de l'année se situèrent dans la norme, malgré de grandes variations mensuelles. La période de repos végétatif fut caractérisée par une vague d'air froid qui s'est abattue sur toute la Suisse du 1er au 14 février. Bien que persistant, avec 10 jours consécutifs des températures inférieures à -10°C à Sion, le froid ne fut pas extrême (température minimale à Sion le 6 février avec -13,2°C) et n'occasionna de rares dégâts de gel que sur des ceps affaiblis. Durant l'hiver, les précipitations dans la norme permirent d'approvisionner correctement en eau les sols viticoles (241 mm à Sion de novembre 2011 à fin mars 2012).

Une douceur inhabituelle s'est installée en mars et à la fin du mois, le développement de la végétation comptait 10 jours d'avance sur la moyenne décennale. Le retour du froid en avril fit rapidement fondre cette avance.

L'événement majeur du printemps fut le gel enregistré la nuit du 16 au 17 mai où la température au niveau du sol est descendue à -4,4°C à Sion. Cela provoqua des dégâts sur plus de 150 ha du vignoble valaisan. Un début d'été maussade nous accompagna jusqu'à fin juillet, ce qui favorisa le développement des maladies fongiques notamment. Les conditions estivales ne s'installèrent que durant le mois d'août, qui connut même une période caniculaire durant sa 2ème moitié (36,9°C à Sion le 20 août).

La maturation de la vendange a été lente et c'est traduite par des récoltes étalées sur plusieurs semaines. Le début des vendanges s'est déroulé dans de parfaites conditions climatiques, puis les vigneron·s ont dû gérer quelques intervalles pluvieux, afin de rentrer une récolte de qualité.

Ouverture officielle des vendanges : mercredi 24 septembre 2012

SYRAH 2011

Robe rubis intense et opaque

Nez mûr sur le raisin de Corinthe, la datte, le pot pourri floral (violette sèche)

Bouche enrobée, balsamique, marque de l'année chaude. Il s'offre pleinement avec tous les éléments en harmonie (alcool, tannin, élevage, acidité). Finale longue et centrée.

Le portrait de l'année viticole

Du point de vue climatique, le millésime 2011 aura été marqué par un très important déficit hydrique (précipitations de 30% inférieures à la norme), ainsi que par des températures printanières et d'arrière été exceptionnellement élevées.

Durant la période de repos végétatif, plusieurs vagues de froid se sont succédées de mi-novembre à début février, avec des températures minimales situées entre -5°C et -11°C dans le vignoble. A la surprise générale, ces températures ont suffi à provoquer quelques dégâts de gel en Valais central, notamment dans les parcelles au revers et en plaine. Différents cépages furent concernés par ce phénomène difficilement explicable (gamaret, pinot noir, gamay...).

Après un début d'année chaud et extrêmement sec (48 mm de janvier à avril), la vigne a débourré avec environ deux semaines d'avance, soit le 6 avril pour le chasselas à Châteauneuf. Dans certaines parcelles à très faible réserve hydrique (sols superficiels, bords d'incultes, enherbement fortement concurrentiel...), la croissance des pousses s'est bloquée à une longueur comprise entre 5 et 30 cm.

Le printemps 2011 compte parmi les plus secs des 150 dernières années.

Cette grande précocité s'est maintenue, voire accentuée, jusqu'à la floraison, qui a débuté à mi-mai dans les vignobles précoces. Le mois de juin a été plus arrosé, tout en demeurant très chaud, avec des températures plusieurs fois supérieures à 30°C.

Malgré un mois de juillet plus humide et plus frais, surtout dans sa deuxième partie, la véraison des cépages principaux de 1ère époque a débuté autour du 20 juillet (Tableau 1). Le mois d'août, chaud et sec, enregistra les températures les plus élevées de l'année, dépassant 35°C à Sion, du 21 au 23 du mois. Ce fort ensoleillement provoqua un léger échaudage sur les faces de grappes exposées à l'ouest et au sud. Fin août, un épisode de foehn a entraîné localement une déshydratation rapide des baies.

Bien que certaines parcelles aient été récoltées à fin août, l'essentiel des vendanges, de qualité irréprochable, s'est déroulé courant septembre sous un climat ensoleillé.

Ouverture officielle des vendanges : le mercredi 7 septembre 2011.

SYRAH 2010 (105 Oe)

Robe rubis brillante et fluide.

Nez sur la tamarin, le chocolat, la framboise sèche qui prend de l'ampleur après la légère réduction initiale.

Bouche subtile et élégante malgré le corps qui se révèle à l'oxygénation.

Équilibre parfait entre toutes les composantes structurales. Finale longue et sapide.

Le portrait de l'année viticole

Les importantes précipitations des mois de novembre et décembre 2009 (figures 1 et 3) ont permis de repourvoir les réserves hydriques des sols. L'hiver s'est caractérisé par un déficit hydrique important, qui s'est prolongé jusqu'à début mai. Le mois d'avril a été marqué par une sécheresse prolongée.

Le débourrement s'est déroulé aux dates habituelles, soit autour du 20 avril à Châteauneuf.

Par la suite, le climat a montré de brusques et importantes variations durant toute la période végétative. Une période fraîche et humide s'est installée durant la première quinzaine de mai. Ce mois a enregistré trois fois plus de précipitations que la moyenne des 10 dernières années.

Début juin a connu une période de foehn d'une extrême violence en Valais central, faisant monter le thermomètre à 30°C le 9 juin et occasionnant localement de nombreux dégâts dans les vignes

La floraison s'est déroulée normalement vers le 10 juin pour le chasselas à Châteauneuf. Une deuxième vague de fraîcheur s'est manifestée à mi-juin, alors que les vignes de mi-coteau étaient en pleine floraison, provoquant inmanquablement une importante coulure dans certains secteurs du vignoble.

Dès fin juin, une période sèche, renforcée par des températures caniculaires au début juillet, a fait apparaître sur cépages sensibles, des symptômes de stress hydrique. Au début de l'été, deux épisodes de grêle ont légèrement touché les vignobles de Varone et de Vollèges. La véraison a débuté avec environ une semaine de retard sur 2009.

La fin de l'été s'est caractérisée par des températures normales et des précipitations fréquentes, mais de faible intensité. La maturation a été très rapide en fin de saison et les conditions clémentes des mois de septembre et octobre ont une fois de plus permis de récolter une vendange saine et à maturité optimale à partir du 23 septembre (ouverture officielle des vendanges : 30 septembre).

SYRAH 2009 - rendements 650g/m²

Robe rubis matte, de remarquable intensité.

Nez sur le fruit compoté, boisé résineux, puis le poivre noir, le curry brûlé. La composante mentholé revient, signature du millésime chaud.

Bouche ronde, pleine, sans phénomène de dilution grâce à la pleine maturité atteinte.

Texture fluide soutenue par l'acidité (med+) et le tanin, encore légèrement collant de l'élevage.

Finale longue et harmonieuse.

SYRAH 2008

Robe rubis brillante aux reflets violacés (encore !!)

Nez sur le poivre vert en saumure, fruit frais (coulis myrtille, cassis de petite réduction initiale).

En s'ouvrant il offre presque des notes de zeste d'agrumes (pamplemousse?).

Bouche fraîche, séveuse, élégante, de grande finesse et longueur.

Boisé séveux, apparent à l'ouverture, se fond avec le temps dans le verre.

Un vin qui exprime finesse variétale et le croquant du millésime frais.

SYRAH 2005

Robe rubis sombre aux reflets bruns.

Nez sur le café, le fruit sec (tamarin et raisin de Corinthe), la résinée, le sucre muscovado, l'encense.

Bouche subtile, déliée, avec une acidité centrée et présente. Finale longue, umami - salin.

LE REPAS QUI A SUIVI, INSPIRÉ À LA CUISINE IRANIENNE

Riz basmati au curry et cloux de girofle

- huile à la menthe fraîche
- pousses de fenouil

Poix chiches en sauce de piment et limette sèche

REMERCIEMENTS

Une telle soirée n'aurait pas pu être possible sans la présence de Madeleine Mercier et son partage de la mémoire de la Famille, ainsi que la mise à disposition de millésimes historiques provenant des archives du Domaine.

Merci à tous les participants et au plaisir de vous retrouver lors d'une prochaine rencontre,

Michele Caimotto