



**PAR ROMAIN
CELLERY**

Responsable de l'Ecole
du Vin de Changins

@ romain.cellery@eichangins.ch



La Syrah 2009 de Marie-Bernard Gilloz Praz

L Quoi de mieux en cette période automnale qu'une belle Syrah pour accompagner la cuisine de saison? Puissance, structure, parfums d'épices et de fruits noirs, notes animales et sauvages... Un vrai vin de gastronomie, capable de tenir tête à des mets corsés comme la chasse. Mais comme son nom féminin pourrait le suggérer, ce cépage sait aussi faire preuve de finesse que l'on retrouve parfois au travers de notes florales. C'est tout cela, le charme de la Syrah, doublé d'une capacité à donner des vins plaisants autant dans leur jeunesse qu'après une longue conservation.

En Suisse, elle représente 180 ha, dont 160 en Valais. Logique pour un

cépage plutôt tardif qui apprécie les zones ensoleillées et les sols peu fertiles. C'est le docteur Wuilloud, enseignant en viticulture et spécialiste valaisan de l'époque, qui eut la bonne idée de l'introduire dans son canton en 1926, séduit par les grands vins rouges des Côtes-du-Rhône septentrionales. Le docteur Wuilloud a eu du nez puisque la Syrah est actuellement la deuxième spécialité rouge la plus plantée en Suisse après le Garanoir. En Valais, elle trouve une très belle expression et les meilleurs vins rivalisent avec leurs homologues français. C'est ce qu'a montré la dégustation organisée en 2007 par le Grand jury européen, un collège d'experts du vin, avec un résultat inattendu et réjouissant: les quatre

premières places ont été occupées par des Syrah helvétiques.

Mais revenons-en à notre vin. Marie-Bernard Gilloz Praz nous régale avec ce 2009 provenant de son vignoble de St-Léonard au sol de schistes, terroir qui donne souvent de très beaux résultats à la Syrah. Ce vin mêle des notes poivrées typiques à la violette et au cèdre. Le nez est très aromatique et complexe, très caractéristique du cépage, le boisé parfaitement intégré. On sent une belle maîtrise de l'élevage. Le toucher en bouche est fin, avec des tanins présents mais déjà assouplis, et une belle longueur. Une magnifique bouteille qui s'apprécie déjà maintenant, mais pourra évoluer favorablement ces cinq prochaines années. ■



Concours

**BANQUE &
FINANCE**
LE MAGAZINE DE LA PLACE FINANCIERE SUISSE
Concours

Devinez donc l'appellation et le cépage de ce vin!

Le prochain vin présenté dans le numéro 113 de Banque & Finance est d'origine suisse. Il provient d'une région reconnue pour la beauté de son paysage, dont le terroir viticole est exploité depuis le XI^e siècle. Son cépage est blanc et possède un lien avec le vin du texte ci-dessus. Bien que peu planté en Suisse, il séduit de plus en plus d'amateurs par son bouquet très expressif. Un de ses arômes caractéristiques est un fruit.

Parmi les réponses justes, un gagnant sera tiré au sort et remportera un cours de découverte de la dégustation pour deux personnes, d'une valeur de CHF 180 .-.

Réponse par courriel: contact@banque-finance.ch

Délai: 22 novembre 2011 – Tirage au sort: 25 novembre 2011

Conditions du concours: les collaborateurs de *Promoédition SA*, les sociétés partenaires ainsi que leurs familles ne sont pas habilités à participer. Cette offre n'est pas convertible en espèce. La voie juridique est exclue. Le gagnant sera averti personnellement et nous permet de publier son nom dans *Banque & Finance*. Les participants autorisent *Promoédition SA* à utiliser leurs données à des fins d'informations et d'offres spéciales.