

Le cépage Syrah

Vin mystère (Tendre Vionnier 2017- 9 euros

Vue : Couleur jaune pale reflets argentés blancs

Nez : Miel, beurre, fruits jaunes, pêche, violette

Bouche : Attaque ronde et souple. Note de fruits jaunes et de miel, pas mal de sucrosité avec cependant de la légèreté et de la fraîcheur. Note de coing et de pêche et d'abricot. On finit sur une note d'amertume. Petit vin agréable.

Syrah – Maison des Alexandrin 2016 Nicolas Perrin - 10 euros

Vue : Couleur grenat foncé, reflet grenat, gras

Nez : Cuir, griotte, cerise, pruneau et poivre

Bouche : Attaque assez vive et assez mordante avec un peu trop d'acidité et une note un peu acre. Tanins un peu râpeux pour de la Syrah. On retrouve peu de notes de fruits et on finit sur un léger déséquilibre alcoolique. Trop d'alcool en bouche. On ne retrouve pas les tanins ronds et ample de la Syrah, ni son côté fruité. Décevant

Tandem – Syrah Maroc 2015 - 18 euros *

Vue : Couleur grenat violacé soutenue, Légèrement trouble

Nez : Fleurie et fruitée ; Violette, cassis, mure, cerise, prune.

Bouche : Attaque souple et fine. Très fruitée et très fleurie. Cassis, prune, mure, violette, quelques notes de sous-bois et de fumée. Ensemble délicat et fin. Bien mur. Un peu d'amertume en finale. Note de terre beau vin ; bien équilibré avec une jolie persistance

Paxton MV Shiraz Mac Laren Vale South Africa 2014 – 20 euros **

Vue : Couleur grenat soutenue, De la matière , opaque et note d'évolution

Nez : note de fruits noirs, mure, framboise, cacao, humus, champignon

Bouche : Attaque ronde et ample, ensemble charnu. Beaucoup de matière, note d'épices et de poivre. Beaucoup de tanins mais ils sont amples et bien fondus. On trouve malgré tout une petite acidité en finale. Vin assez chaleureux qui sent le soleil. Note de brûlé, fumée et de framboise en fin de bouche. Ensemble assez équilibré malgré une finale un peu asséchante. A mettre sur un belle viande grillée. Ensemble assez réussi mais manque un peu de complexité.

Kleinwood Tamboerskloof Syrah 2014 Afrique du Sud – 27 euros ***

Vue : Couleur grenat foncée, assez opaque, peu de teinte d'évolution, du gras

Nez : Pruneau, cerise, framboise, cuir

Bouche : Attaque ronde et charnu avec un peu de finesse et de fraîcheur. Ensemble bien mur, tanins ronds. Complexe. On retrouve des notes de cerise et de framboise ainsi que de noyau de cerise et des notes florales. Vin fin, ample et délicat avec de beaux, fins et bien fondus. Finale sur la framboise et la cerise. Vin bien mur et sans lourdeur. Belle longueur en bouche. On finit sur du fruit et de la finesse. Beau vin

Tenet the Pundit 2015 Colombia Valley 2015 – 34 euros ***

Vue : Couleur grenat soutenue, très gras, épais et dense, pas de teinte d'évolution

Nez : cerise, cassis, myrtille, tabac, fumée

Bouche : Attaque ample et charnue. Très concentré. Notes de fruits noirs et rouges ainsi que de la fumée et du tabac . Tanins gourmands et fins et bien fondus bien présents. De l'ampleur et de la gourmandise. Note un peu terreuse en finale mais ensemble très mur et très gourmand. Finale sur le cacao et le chocolat. Tanins charnus et fins. Très beau vin.

Guarni Aldo Viola 2014 – 35 euros

Vue : Couleur grenat marron, très trouble, beaucoup de dépôt, note d'évolution

Nez : Fumée, cerise confite Bouche : Attaque vive, acidité, goût acide et altéré. Problème de conservation sans doute. Non dégusté au final