Syrah N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est vraisemblablement originaire des Côtes du Rhône septentrionales ou du Dauphiné. D'après les analyses génétiques publiées, il résulterait d'un croisement entre la Mondeuse blanche et la Dureza.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Syrah

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Shiraz" ou "Serine" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. La Syrah peut officiellement être désigné par le nom "Shiraz" en Allemagne, à Chypre, en Italie et à Malte.

Données règlementaires

En France, la Syrah est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Allemagne, Autriche, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Malte, Portugal et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,

- aux jeunes feuilles de couleur verte,

- aux rameaux herbacés à surface côtelée avec des entre-nœuds longs et de couleur verte,

- aux feuilles adultes à cinq lobes avec des sinus latéraux ouverts, un sinus pétiolaire ouvert et à fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents courtes à moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe parfois gaufré et, à la face inférieure, une densité moyenne à faible des poils couchés,

- aux baies qui sont de forme elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1602	2658	12282	27041	44823	67834	65772

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	186	188	246	240	216	239
Allele 2	131	229	239	188	194	252	240	227	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage qui émet des rameaux longs et fragiles vis-à-vis du vent au printemps doit être soigneusement palissé. Une taille courte lui suffit dans la majorité des cas, particulièrement en zone méridionale. La Syrah est un cépage très sensible à la chlorose, mal adapté aux sols à teneurs élevées en calcaire actif. Il faut alors absolument éviter l'assemblage avec le 110 R. Ce cépage mûrit rapidement, ce qui se traduit par une période véraison-maturité relativement courte. La période optimale de récolte est assez brève et s'apprécie en considérant, non seulement les teneurs en sucres et l'acidité, mais aussi le poids des baies, la tenue des grappes et des baies et la dégustation des baies.

Sélection clonale en France

Les douzes clones agréés de Syrah portent les numéros 470, 471, 524, 747, 1140, 1141, 1188, 1345, 1346, 1352, 1353 et 1354. Un conservatoire de plus de 600 clones a été implanté en 1995 dans la Drôme. Un conservatoire complémentaire d'une cinquantaine de clones a été installé en 2002 dans le Rhône.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et les baies sont petites. La Syrah permet d'obtenir des vins rouges de bon degré alcoolique, aptes au vieillissement et de très grande qualité. Ces vins sont généralement d'une couleur intense (bleutée), très aromatiques, fins et complexes (épices, violette, olive, cuir-animal, etc), tanniques, charpentés et relativement peu acides (pH parfois assez élevé en particulier sur des sols de schistes). La Syrah permet également d'élaborer des rosés très fruités et intéressants.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

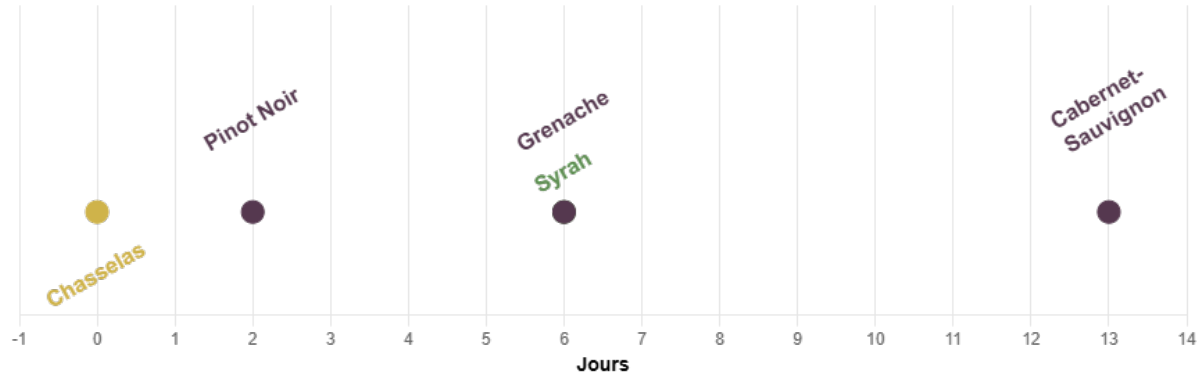
La Syrah est peu sensible au mildiou mais est assez sensible aux acariens et à la pourriture grise, surtout en fin de maturation. Ce cépage présente un dépérissement spécifique caractérisé par des rougissements foliaires associés à des crevasses au point de greffe qui peuvent entraîner, à terme, la mort des ceps. Les causes demeurent inconnues et aucun agent pathogène n'a été identifié à ce jour, mais des différences de comportement importantes ont été notées entre clones.

Phénologie

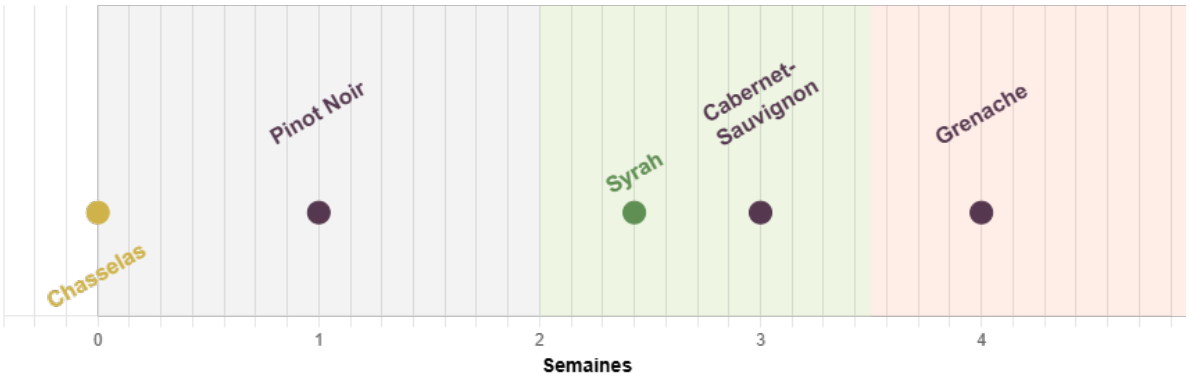
Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés