

Syrah N

Origine :

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

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

| 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 1998 | 2006 |
|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| 1 602 | 2 658 | 12 282 | 27 041 | 44 823 | 67 592 |

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- au rameau à surface côtelée avec des entre-nœuds longs et de couleur verte,
- aux feuilles adultes à cinq lobes avec un sinus pétiolaire ouvert et à fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des sinus latéraux ouverts, 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 faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2^{ème} époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

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 N 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.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Syrah N 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.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et les baies sont petites. La Syrah N 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 (violette, olive, cuir-animal, etc), tanniques, charpentés et relativement peu acides (pH parfois assez élevé en particulier sur des sols de schistes). La Syrah N permet également d'élaborer des rosés très fruités et intéressants.

Sélection clonale

Les seize clones agréés de Syrah N portent les numéros 73, 99, 100, 174, 300, 301, 381, 382, 383, 470, 471, 524, 525, 585, 747 et 877. 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.

