

SYRAH LES CLAIVES

Domaine Mettaz

LE PERSPICACE



Cépage
Syrah



Millésime
2022



Vignes
Fully



Service
14-16°C



Élevage
Inox



Sol
Calcaire



Alcool
13,6 %



À déguster
2023 à 2029



Production
Biologique

En deux mots

Originaire de l'Isère en France, la Syrah résulte d'un croisement naturel entre la Dureza de l'Ardèche et la Mondeuse Blanche de Savoie. Son nom, dérivé du latin « serus », signifie « tardif », faisant référence à son long cycle de maturation. Mentionnée pour la première fois en 1781 dans le vignoble de l'Hermitage en Vallée du Rhône, c'est de là qu'elle a été introduite en 1921 au Domaine de l'État à Leytron, en Valais.

Dégustation



Œil



Au nez, il faut laisser le vin s'ouvrir quelques minutes avant de l'apprécier au nez. Une fois aéré, il révèle des arômes de fruits noirs comme la myrtille, accompagnés de nuances de violette et de poivre. 🍇 🌸 🍷



Nez



Bouche

En bouche, ce vin est rond et bien équilibré. Les tanins sont fins et soyeux. Il dévoile des arômes de fruits noirs et de violette. La finale est prolongée par des notes poivrées. 🍇 🌸 🍷



Viande

Côtelettes d'agneau



Poisson



Végétarien

Aubergines grillées



Fromages

Fromage de chèvre

SYRAH LES CLAIVES

Domaine Mettaz

● LE PERSPICACE



L'histoire se répètera-t-elle ?

Dans toutes les belles histoires, il y a une histoire d'amour. Celle entre Philippe et Véronyc commence sur les bancs de l'École de Changins à Nyon. Tous les deux enfants de vigneron, ils suivent le cursus qui leur était destiné. Pour Philippe, cela était une évidence, car il n'a «jamais pensé faire autre chose». Par contre, ce n'est pas le cas de Véronyc, elle qui n'aimait pas du tout travailler à la vigne étant jeune.

Depuis 1992, le duo est à la tête de la cave. Philippe gère la vigne, Véronyc s'occupe de l'administratif. Ils se réunissent ensuite pour déguster et façonner des vins à leur image. Ces derniers sont élaborés à partir d'une arithmétique simple : un terroir, une cuvée. Ainsi, notre couple produit, sur les 4 hectares de vignes encavés, pas moins de 30 cuvées. On se retrouve alors avec des micro-cuvées, et donc, uniquement d'intimes productions parcellaires.

Leur philosophie a évolué au fil des années. Depuis 2015, Philippe et Véronyc suivent diverses formations et conférences sur la culture biologique et biodynamique. Pour eux, «ce serait une erreur de ne pas essayer», surtout avec l'aide de leur voisine iconique Marie-Thérèse Chappaz. Ainsi, depuis 2021, le domaine est en reconversion Bio Bourgeon et Demeter.

Malgré tous les changements que la cave a vécus, l'amour entre Philippe et Véronyc reste inchangé. La relève est même quasiment assurée avec leur fils Olivier qui a commencé à son tour les études à Changins. Trouvera-t-il lui aussi l'amour de sa vie pour créer une nouvelle page de l'histoire de la cave familiale ? L'histoire nous le dira.

