

Mam'zelle Syrahcuse 2023

ROUGE

Cette **Syrah nature monocépage** naît sur une parcelle unique de **galets roulés**. Vinifiée sans sulfites ajoutés, elle séduit par sa fraîcheur aérienne et ses notes de fruits noirs juteux. Parfaite pour accompagner charcuteries, grillades et tajines d'agneau.

DEGRÉS D'ALCOOL
13 % vol

SERVICE
14-16°C

SULFITES
Sans ajout

GARDE
Vin de plaisir (1 à 3 ans)



Fiche technique

RÉGION VITICOLE
Languedoc-Roussillon

AGRICULTURE
Bio (AB) · Vin nature

CÉPAGES
Syrah

SOL
Galets roulés

ÉLEVAGE
Cuve inox

DEGRÉS D'ALCOOL
13 % vol

SULFITES
Sans ajout

SERVICE
14-16°C

POTENTIEL DE GARDE
Vin de plaisir (1 à 3 ans)

Dégustation de Mam'zelle Syrahcuse

VUE

Robe rouge intense aux reflets violacés, brillante et lumineuse dans le verre. La jeunesse du vin s'affiche d'emblée, signe d'une cuvée pensée pour le plaisir immédiat et la gourmandise.

NEZ

Nez généreux et immédiat, centré sur les fruits noirs comme la mûre, le cassis et la cerise juteuse. Une pointe de violette et des nuances d'épices douces viennent compléter cette palette aromatique fraîche.

BOUCHE

Attaque vive et fruitée, suivie d'une bouche gourmande portée par des tanins souples et caressants. La finale, fraîche et digeste, invite naturellement au verre suivant sans jamais fatiguer le palais.

Accords mets & vins

Mam'zelle Syrahcuse accompagne idéalement une planche de charcuterie fine, des grillades d'agneau aux herbes, un

tajine d'agneau aux pruneaux ou un couscous végétarien. Elle s'accorde aussi avec un pélardon ou une tomme de brebis.

À propos de Mam'zelle Syrahcuse

Une Syrah nature sur galets roulés

Le clin d'œil à la ville sicilienne

Mam'zelle Syrahcuse joue avec les mots et les origines. Son nom évoque Syracuse, la belle cité sicilienne, tout en affirmant sans détour le cépage qui la compose à 100 % : la **Syrah**. Cette cuvée monocépage est notre proposition pour une Syrah **accessible, joyeuse et sans artifice**.

Nous avons voulu casser les codes du cépage languedocien souvent associé à la puissance et à l'opulence. Ici, la fraîcheur prime sur la concentration, et le plaisir sur la démonstration.

Une parcelle unique sur galets roulés

Mam'zelle Syrahcuse se démarque aussi par son terroir. Contrairement à nos autres cuvées nées sur les schistes d'altitude, celle-ci provient d'une **parcelle unique** plantée sur **galets roulés**. Ces pierres chaudes accumulent la lumière du jour et la restituent doucement la nuit, favorisant une maturité précoce des raisins.

Le drainage exceptionnel du sol et sa pauvreté naturelle poussent la vigne à se concentrer sur la qualité plutôt que le rendement. Aucun apport d'eau ne vient perturber cet équilibre.

Un monocépage assumé

Travailler la **Syrah seule** est un choix d'artisan. Cela demande une lecture fine du millésime, un pilotage précis des vinifications, et le renoncement aux équilibrages par d'autres cépages. Chaque défaut comme chaque qualité se voit.

Nous avons accepté ce pari pour offrir un vin qui exprime pleinement la personnalité de la Syrah sur ce terroir atypique. Le résultat : un vin aérien, fruité, digeste, qui se déguste avec le sourire.

Un vin nature, au sens strict

Une vigne conduite avec douceur

Notre domaine est certifié en **agriculture biologique** depuis plus de dix ans, et nous avons fait le pas supplémentaire du **Vin Méthode Nature** depuis 2023. Concrètement, cela veut dire zéro herbicide, zéro engrais de synthèse, enherbement naturel et travail des sols à la main ou au tracteur léger.

Nous surveillons la biodiversité, utilisons des tisanes végétales en préventif et respectons le calendrier lunaire pour les interventions majeures.

Une vinification sans artifice

En cave, la philosophie reste la même : **minimum d'intervention, maximum d'attention**. Les grappes sont égrappées puis légèrement foulées. La fermentation démarre seule, portée par les **levures indigènes** présentes

sur les raisins.

Les températures sont maîtrisées pour préserver la fraîcheur et les arômes primaires. Aucun intrant œnologique ne vient corriger le jus. Le vin se fait à son rythme, dans le respect de ce que le millésime a donné.

Six mois d'élevage en cuve inox

Mam'zelle Syrahcuse passe **six mois en cuve inox** avant la mise en bouteille. Ce contenant neutre préserve la pureté aromatique et ne masque rien de l'identité du terroir. Le choix d'un élevage court est assumé : nous voulons un vin sur le fruit, pas un vin de garde.

La mise en bouteille se fait **sans sulfites ajoutés**, dans le respect du cahier des charges Vin Méthode Nature. À consommer idéalement dans les trois années qui suivent.

Un vin de partage

Un profil gourmand et aérien

Dans le verre, Mam'zelle Syrahcuse habille son élégance d'une **robe intense aux reflets violacés**. Le nez est immédiat, généreux, centré sur les fruits noirs et rouges frais : mûre, cassis, cerise juteuse. Quelques notes florales de violette et une touche d'épices douces viennent compléter le tableau.

En bouche, l'attaque est vive et fruitée. Les tanins sont souples, presque caressants. La finale, fraîche et digeste, invite au verre suivant.

Conseils de service

Servez Mam'zelle Syrahcuse à une **température fraîche, autour de 14 à 16 °C**. Un léger passage au frais d'une dizaine de minutes avant le service fait ressortir son profil aérien et son fruit éclatant. Aucun carafage nécessaire : ce vin préfère la spontanéité.

À consommer dans les deux à cinq années après la récolte pour profiter de sa jeunesse.

Les accords naturels

Mam'zelle Syrahcuse est un vin de copains, pensé pour les repas conviviaux et les tables partagées.

- **Charcuterie fine**, planche de cochonnailles, terrines maison
- Grillades d'agneau, brochettes, légumes rôtis au four
- Tajine d'agneau aux pruneaux, couscous végétarien
- Fromages affinés comme le pélardon ou la tomme de brebis