

CLOS DES PINS, MARC RAMU, DARDAGNY

Syrah 2017, élevée en barrique

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux passionnés, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro de la Syrah de Marc Ramu. *Illustration : Delphine Gosseries*



Les Ramu constituent une famille historique du village de Dardagny. L'arrière-grand-père de Marc Ramu, Jules, était également l'aïeul de Claude Ramu, qui prend soin, avec ses fils, du Domaine du Centaure voisin. C'est donc chez Marc, qui vinifie les 10 hectares du Clos des Pins, que nous nous sommes rendus. Le premier millésime de Marc fut 1986, même si son père, toujours présent à la cave pour accueillir les visiteurs comme en cette soirée d'août, le lui a remis officiellement et symboliquement, le 1er janvier 2000. Marc produit 20 cuvées différentes. C'est pour son Gamaret la Mandragore, cépage emblématique du vignoble genevois, qu'il a été sollicité pour entrer à la Mémoire des Vins suisses en 2016.

C'est pourtant un autre cépage et une autre de ses cuvées, que nous évoquons dans ces lignes. La Syrah de Marc a une particularité que nous sommes heureux de lui retrouver d'année en année: une texture veloutée en bouche qui donne une ampleur à ce cépage d'origine rhodanienne dont 200 hectares sont plantés en Suisse. Au Clos des Pins c'est en 1989 que les vignes de Syrah ont été plantées. A la faveur d'une dérogation accor-

dée par l'œnologue cantonal Claude Desbaillet, car à l'époque, le cépage n'était pas autorisé dans le canton de Genève. Le premier millésime de Syrah fut récolté en 1992. Ce sont sur ces mêmes vignes que les millésimes se succèdent et que Marc parvient, sur ses 4000 mètres de Syrah, à produire avec régularité un vin croquant, explosif et poivré, comme il se doit pour ce cépage. Il accompagnera merveilleusement vos mets de chasse cet automne. Au domaine, le millésime 2016 est bientôt épuisé, mais le 2017, dégusté en barriques, est tout aussi prometteur et laisse augurer de longues et épicées soirées d'automne et d'hiver entre amis.

■ **Notes de dégustation :** d'un rouge sombre avec des reflets violacés, le nez s'exprime sur des notes de poivre, d'épices, de réglisse et de fruits rouges et noirs. L'attaque est ample avec une très belle fraîcheur ainsi qu'une magnifique texture veloutée. Les tannins sont fermes mais très élégants. La finale est fruitée et longue.

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté trois fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, 2015, 2016 et 2017. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets».

Plus d'information: www.vinvitation.ch

