cd - gb

TROIS ROSÉS SOUS LA LOUPE

L'AMUSEUR

SYROSE DE JO GAUDARD

Baptisé Syrose et habillé d'une planche anatomique représentant foie et pancréas, le rosé de syrah de Jo Gaudard, à Leytron, évoque davantage une farce de potache qu'un grand cru. Et pourtant! Commercialement, le coup est parfaitement réussi. *«A l'origine, je l'ai fait pour utiliser les saignées de syrah. Vu le succès, j'ai dû replanter de la syrah que je vinifie en pressurage direct»*, explique l'encaveur. *«Ce vin se vend très bien dans les milieux médicaux, mais aussi dans la restauration.»*

L'étiquette ne justifie pas à elle seule l'intérêt des consommateurs. La Syrose, une marque déposée depuis dix ans, se présente dans une belle robe orangée. Le millésime 2006 est plus fin qu'explosif au nez où il révèle avec délicatesse son fruité et de fines notes épicées. Ces arômes reviennent en force dans une bouche fraîche et pleine, marquée par les fruits rouges, le bonbon anglais et une touche poivrée. La finale est très longue pour un vin de ce type.