



Une connaissance pointue des sols et sous-sols du chablisien permet à J. MOREAU & Fils d'identifier chaque nuance, chaque caractère des différents terroirs, pour en révéler toute la complexité et la richesse, à chaque millésime. Fidèle à ses origines et à sa culture, la maison élève tous ses vins avec patience : un jour de cave est aussi important qu'un jour de soleil dans les vignes. La Maison J.MOREAU & Fils signe de grands vins de garde à Chablis depuis 1814.

Cépage

100% Syrah

Origine

Aussi connue sous les noms de Schiras, Marsanne noire ou Serine, on ne connaît pas l'origine exacte de la Syrah, diverses théories ayant été énoncées. Ce cépage aurait pu être importé au XIII^{ème} siècle par le Chevalier de Sterimberg qui s'établit en Côtes du Rhône Septentrionales. D'autres font remonter ses origines au III^{ème} siècle de notre ère, à l'époque où Probus avait autorisé la vigne en Gaule. Une troisième théorie le fait provenir de Syracuse en Sicile. Mais la Syrah n'est cultivée aujourd'hui dans aucune de ces supposées régions d'origine.

Cépage roi des Côtes du Rhône Nord, sa culture a gagné de façon plus récente les régions méridionales et le Languedoc, provoquant des modifications de bouquet des assemblages auxquels il participe.

Vinification et élevage

- Récolte à maturité optimale
- foulage, éraflage
- fermentation de 7 jours sur marcs avec remontages quotidiens
- contrôle des températures à 28°C
- intégration partielle des jus de presse lors de l'assemblage final selon dégustation

Notes de dégustation

Robe pourpre aux reflets cerise.
Nez rappelant les baies noires. Légèrement mentholé.
Souple en bouche, offrant des arômes de gelée de mûre et de myrtille, et une finale fraîche.

Accords mets et vins

Parfait avec des grillades, la cuisine provençale ou italienne, ainsi qu'avec les fromages.