

# Syrah 'Xiraz!' 2018

## Xavier Vignon



Quel honneur : le fameux vigneron Xavier Vignon a vinifié 'Xiraz!' en exclusivité pour Wine in Black. L'édition 2018 est un exceptionnel millésime, fait à partir de différents terroirs et avec un savoir-faire hors-pair. La publication Falstaff décerne 90 points. Chapeau monsieur Vignon !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Xavier Vignon</b>
Région	<b>Vin de France</b>
Cépage	<b>Syrah</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2025</b>
Élevage	<b>Foudre, cuve béton</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 90/100 Points Falstaff

« Une variété épicée avec une note délicate de raisin sec, mais aussi de truffe, avec des tanins fins, un fond souple, une acidité bien intégrée et un fruit juteux et intense. Un vin très élégant avec un fruit naturel et une belle longueur. »

## Critiques et Notes

### Falstaff Best Buy - Octobre 2019

« Des notes de noyau de cerise, de poivre blanc, souple en bouche avec des tanins veloutés et une acidité souple mais soutenue. C'est un shiraz rhodanien qui montre ses origines, un classique français joliment interprété. »

### Robert Parker's Wine Advocate

À propos de Xavier Vignon : « Xavier Vignon et Philippe Cambie sont probablement les œnologues les plus réputés à Châteauneuf-du-Pape et dans certaines régions environnantes des Côtes du Rhône. (...) [Vignon] est consultant pour des domaines notoires tels que Raymond Usseglio, Jérôme Quiot, Beurenard, La Nerthe, Mont Redon, Marcoux, Grand Veneur

and La Gardine. » - Robert Parker

« J'ai été époustoufflé par ses nouvelles sorties. Tous montrent un profil de belle facture avec non seulement beaucoup de fruits et de texture mais aussi un superbe équilibre et le caractère si typiques des Côtes du Rhône méridionaux. Les prix restent en plus incroyablement bas ce qui fait de ces vins un véritable trésor pour l'acheteur avisé. » - Jeb Dunnuck

« Ceci est une petite opération de négoce prometteuse et de haute qualité, faite par l'œnologue Xavier Vignon et ses deux partenaires ... La dégustation de la gamme en septembre confirme les efforts réalisés pour faire des vins de haute qualité à des prix raisonnables. » - Robert Parker

« J'ai rendu visite aux trois propriétaires des Vins Xavier, le jeune œnologue Xavier Vignon, le cerveau de tant de vins, et ses deux partenaires. Cette société négociante, sérieuse et relativement jeune, a fait un travail de conseil extraordinaire à Châteauneuf du Pape... Ils obtiennent d'excellents fruits de différentes appellations, font un travail de haute voltige et sortent des bouteilles d'une qualité impressionnante. Il y a au demeurant d'excellentes valeurs dans leur gamme. » - Robert Parker

## **World's Luxury Guide sur le site WeltOnline**

À propos de Xavier Vignon : « Le domaine Xavier est situé sur les terres du Côtes du Rhône, la plus ancienne région viticole reconnue dans le sud de la France, le pays natal du grand Châteauneuf-du-Pape. La domaine Xavier a été fondé seulement à la fin du siècle dernier par Xavier Vignon et est rapidement devenu un bastion du Côtes-du- Rhône et des vins de la région du Châteauneuf-du-Pape, se bâtissant une réputation internationale. »

## **Note de la rédaction**

Il s'agit d'un des meilleurs vigneron avec lesquels nous travaillons : Xavier Vignon ! Il vinifie les vins avec tant de précision qu'on en reste bouche bée, et comme ça, l'air de rien, en passant, il reçoit d'excellentes notes des meilleurs guides de vin tel celui de Robert Parker. Et pourtant, Vignon est resté un bricoleur, un précurseur, un fanatique du vin qui s'emballe dès qu'il a une nouvelle idée, évidemment géniale.

'Xiraz!' est né lors d'une soirée mémorable après l'évènement ProWein à Düsseldorf. Nous étions assis avec Xavier et parlions des obstacles bureaucratiques dans l'élaboration du vin et du fait que l'on ne puisse pas élaborer un syrah avec des raisins de n'importe quel vignoble. Il y a des règlementations concernant l'élaboration du vin. C'est ce soir là que nous est venu l'idée du 'Xiraz!' en tant que 'Vin de France'. Concernant le nom, ce fut tout trouvé : Xavier + Shiraz (si l'on emprunte l'équivalent de syrah dans le nouveau monde) = Xiraz ! Un succès depuis 2013, année de sa création.

L'édition 2018 apparaît sous son meilleur jour car le millésime 2018 fut grandiose dans la région de la Vallée du Rhône. Et une fois de plus, Xavier a apporté une petite merveille dans le monde du vin. Cette fois-ci, les raisins proviennent de trois parcelles différentes, les vignes sont âgées entre 60 et 80 ans et la vendange manuelle a été aussi rigoureuse que pour certains grand crus !

## **Note de dégustation**

Le vin s'illustre dans le verre par une robe rouge pourpre et profond aux reflets violet. Au nez, il montre un fort tempérament et offre tout ce que l'on aime dans la syrah. Le bouquet est fruité et intense avec des arômes de fruits rouges : mûres, cerises, myrtilles et prunelles. Mais aussi des notes herbacées comme le thym, le romarin et le laurier. Un soupçon minéral lui

apporte de plus une belle fraîcheur, un des traits de caractère des vins de Xavier. Au palais, il présente une élégance qui rappelle la classe des vins du Rhône et l'on retrouve le terroir dans toute sa finesse : des tannins fermes, une ossature importante, des notes minérales salines, une grande profondeur ainsi qu'un bel équilibre entre acidité et concentration. La finale est digne du millésime 2018 : on ne peut mieux.

## **Accords mets & vin**

Qui dit grand vin du Rhône dit bien souvent jolie pièce de viande rouge, donc une côte de boeuf ou un filet de rumsteak simplement saisis feront aisément l'affaire !

## **Domaine**

### **Xavier, cet œnologue à la renommée internationale**

L'œnologue Xavier Vignon s'est forgé au cours des 15 dernières années une belle réputation en prodiguant ses conseils d'expert aux producteurs de prestigieuses propriétés. Fort de son expérience, il commença en 2002 à élaborer ses propres cuvées, signées 'Xavier'.

## **Une cuvée 100 % syrah !**

Le Xavier Vignon 'Xiraz!' est un mono-cépage de syrah unique en son genre. En effet, Xavier Vignon a fait un vin tel qu'il l'a voulu, sans prendre en considération toutes les directives administratives. C'est la raison pour laquelle cette cuvée est un 'Vin de France' et non classé en appellation (AOP). Cette astuce est souvent utilisé pour innover dans le milieu du vin. Les raisins pour ce vin viennent de trois parcelles différentes. Une partie de la syrah (27 %) est issue de vignes âgées de 60 ans et situées à 250 mètres d'altitude. Les raisins ont été vendangés à la main dans des petits paniers de 10 kilos et ce, pendant la nuit afin de conserver toute la fraîcheur. La deuxième partie de syrah (33 %) est issue de vignes âgées de 80 ans et situées à 320 mètres d'altitude. Les raisins ont été vendangés à la main dans des petits paniers de 10 kilos. La troisième partie de syrah (40 %) est issue de vignes âgées de 70 ans et situées à 290 mètres d'altitude. Les raisins ont été vendangés à la main dans des petits paniers de 10 kilos. Les parcelles sont implantées sur une variétés de terroirs , calcaire, d'argile, limonite, de silex, de granit et de gravier. Tous les raisins ont été assemblés après une macération à froid, la fermentation en cuves inox et plus tard en cuves ciment pour plusieurs mois pour une partie et l'autre partie en fûts de chêne.