

LES CEPAGES

I- BORDEAUX

Les cépages bordelais

Le cabernet sauvignon

Ce cépage d'origine bordelaise produit des vins très tanniques aux arômes fruités.

Le cabernet sauvignon n'est jamais vinifié seul, on lui associe le plus souvent du cabernet franc et du merlot.

On retrouve dans le cabernet sauvignon les arômes suivants : cassis, acacia, bourgeon de cassis, cerise, fleurs de pêcher, petits fruits rouges, fruité, fruits rouges, vanille, boisé, fruits rouges et noirs, pruneau, épices, mûre, cassis mûr, ananas, bois brûlé, bonbon anglais, cacao, poivre, fruits noirs mûrs, café, bois exotique, fraise, framboise, sous-bois, cuir.

Le cabernet franc

Ce cépage se distingue par la finesse de ses arômes et par ses saveurs épicées qui peuvent tendre sur le poivron. C'est un cépage à petites grappes et à petits grains noirs qui donne un vin de qualité, parfumé et moins tannique que celui obtenu avec du cabernet sauvignon (ce qui permet un vieillissement plus rapide).

On y retrouve des arômes de cacao, cassis, coing, épices, feuille de lierre, fougère, fraise, framboise, fruits très mûrs, des notes mentholées, poivre sec, poivron vert, sous-bois, tabac et violette.

Le merlot

Ce cépage produit des grappes de taille moyenne et de forme conique relativement compactes dont les grains sont moyens et de couleur bleu-noir.

On mélange souvent le merlot au cabernet franc pour conférer au vin une plus grande légèreté, une plus grande délicatesse et plus de moelleux.

Les arômes du merlot sont ceux de cerise, cuir, épices, fraise confiturée, mûre, notes animales, prune, notes de pruneau, réglisse, truffe, violette.

Le sauvignon

Le sauvignon produit des grappes compactes, jaune d'or et de taille moyenne ; il pousse principalement sur des terres moyennement fertiles. Ses arômes sont ceux d'abricot, acacia, amande amère, ananas, bois de rose, bourgeon de cassis, buis, cassis, champignon, citron, coing, cuir, épices, fenouil, feuille de cassis, feuille de groseille à maquereau, fleur d'acacia, fleur d'oranger, foin coupé, fougère, fruit de la passion, fruits exotiques, genêt, iris, mangue, menthe fraîche, miel, narcisse, notes musquées, notes de feuilles froissées, orange, paille, pamplemousse, pierre à fusil, « pipi de chat », poireau cuit, poivron vert, pomme fraîche, silex, sous-bois, violette, zeste d'agrumes

Le sémillon

Le sémillon donne des grappes de taille moyenne, cylindriques et compactes avec des baies moyennes à la peau blanc-doré recouverte d'une pruine blanche qui produisent un jus abondant.

Le sémillon peut donner des vins blancs secs de grande qualité ou encore des vins liquoreux. Il est souvent associé au sauvignon.

Parmi ses arômes, on retrouve ceux d'amande grillée, angélique, beurre frais, cannelle, cédrat, fruits confits, lys, miel, noisette grillée, noix fraîche, pomme verte, vanille.

La muscadelle

La muscadelle donne des grappes moyennes, tronconiques plus ou moins compactes avec des grains moyens, sphériques dont la peau varie du vert clair au jaune doré selon la maturité.

Les vins issus de la muscadelle sont généralement doux, peu acides, et capiteux. On y retrouve des arômes de muscat, chèvrefeuille, fleur d'acacia et notes florales.

Le petit verdot

Avec ses grappes petites à moyennes, cylindriques et relativement compactes, et ses petites baies bleu-noir et sphériques, le petit verdot entre dans la composition d'un grand nombre d'appellations bordelaises. Il donne des vins de bonne garde, tanniques, charpentés et de couleur vive.

Le petit verdot confère au vin des arômes de banane, framboise, menthol, réglisse, violette et de zan pour les vins plus âgés.

Le malbec ou cot

Les grappes de malbec sont de taille moyenne, le plus souvent pyramidales et relativement compactes. Leurs grains sont sphériques avec une peau fine noire pruinée et une chair ferme et juteuse fortement sucrée. Le malbec nécessite une maturité optimale mais peut à ce stade présenter des risques d'égrenage.

Les vins issus du malbec sont fruités, parfumés, colorés, tanniques et sont des vins de bonne garde. Ils présentent des arômes de cuir, de jasmin, de prune et de violette.

II- BOURGOGNE

Les cépages de Bourgogne

Les vignobles de Bourgogne comptent quatre cépages principaux : Le pinot noir, le gamay, Le chardonnay et l'aligoté (le pinot noir et le chardonnay étant les plus répandus):

Le pinot noir

Le pinot noir est un cépage très ancien qui pousse principalement sous des climats relativement froids ; il est néanmoins vulnérable face à de trop basses températures.

Ses grappes sont constituées de grains serrés qui deviennent violacés lorsqu'ils arrivent à maturité.

Le jus qui en est extrait est abondant et incolore, une coloration peut s'opérer lors de la macération et de la fermentation produisant ainsi un vin rouge ou rosé selon la durée de ces traitements.

Les arômes que l'on retrouve dans les vins issus du pinot noir sont ceux d'aubépine, cacao, café, cannelle, cassis, champignon, coing, croûte de pain frais, cuir, datte, épices, framboise, fruit confit, fruit cuit, griotte, jasmin, mûre, musc, notes animales, noyau de cerise, œillet, pain d'épice, pêche cuite, pistache, pivoine, poivre, poivron, pruneau, raisin mûr, réglisse, réséda, résine de pin, rose, terre mouillée, truffe, vanille, violette.

Le gamay

Le gamay se présente sous la forme de grappes petites ou moyennes, cylindriques et compactes. Ses grains sont de taille moyenne, de couleur noir-violacé et sont recouverts d'une pruine bleu-blanchâtre. Leur jus est quant à lui abondant.

Les arômes que l'on retrouve dans les vins issus du gamay sont ceux d'ambre gris, banane mûre, bonbon anglais, cacao, cassis, cerise bien mûre, épices, fraise, fraise confiturée, framboise, groseille, iris, jasmin, myrtille, mûre sauvage, notes minérales, notes poivrées, pivoine, pomme, pruneau, réséda, rose, rose fanée, truffe, violette.

Le chardonnay

Le chardonnay est un cépage à peau blanche et mince dont les grains sont de forme sphérique voire parfois légèrement oblongue. Les grappes de chardonnay peuvent être petites ou moyennes et sont relativement compactes.

Le chardonnay confère au vin des arômes d'agrumes, fruits exotiques, pain grillé, vanille, acacia, miel, réglisse, fruits confits, poire, minéral, épices, fleurs et épines blanches, pomme, fleurs blanches, mirabelle, pêche de vignes, amande amère, beurre, fleurs, noisette grillée, amande, fruits secs, noisette, brioche, noix, fruité, marron glacé, orange, pruneau, pamplemousse, silex pierre à fusil, abricot, raisin sec, cacao, cep, griotte, figue, fruits blancs, fruits jaunes mûrs.

L'aligoté

Les grains d'aligoté sont petits, sphériques et de couleur blanc-doré lorsqu'ils sont arrivés à maturité. Ils sont également recouverts d'une pruine blanche.

Les grappes d'aligoté sont quant à elles petites, de 7 à 12 cm et sont de forme cylindrique ou tronconique.

L'aligoté présente des arômes d'agrumes, citron, pomme verte, raisin, fruits blancs.

Parmi ces cépages, les plus répandus sont le pinot noir et le chardonnay. D'autres cépages sont également présents en Bourgogne mais ne sont que peu représentés. On y retrouve ainsi le sauvignon, le sauvignon gris le tressot et le César.

III- BEAUJOLAIS

Les cépages du beaujolais

Le gamay noir à jus blanc occupe près de 99% du vignoble beaujolais. Le 1% qui reste est constitué de chardonnay pour la production de Beaujolais blanc.

Le gamay

Le gamay se présente sous la forme de grappes petites ou moyennes, cylindriques et compactes. Ses grains sont de taille moyenne, de couleur noir-violacé et sont recouverts d'une pruine bleu-blanchâtre. Leur jus est quant à lui abondant.

Les arômes que l'on retrouve dans les vins issus du gamay sont ceux d'ambre gris, banane mûre, bonbon anglais, cacao, cassis, cerise bien mûre, épices, fraise, fraise confiturée, framboise, groseille, iris, jasmin, myrtille, mûre sauvage, notes minérales, notes poivrées, pivoine, pomme, pruneau, réséda, rose, rose fanée, truffe, violette.

Le chardonnay

Le chardonnay est un cépage à peau blanche et mince dont les grains sont de forme sphérique voire parfois légèrement oblongue. Les grappes de chardonnay peuvent être petites ou moyennes et sont relativement compactes.

Le chardonnay confère au vin des arômes d'agrumes, fruits exotiques, pain grillé, vanille, acacia, miel, réglisse, fruits confits, poire, minéral, épices, fleurs et épines blanches, pomme, fleurs blanches, mirabelle, pêche de vignes, amande amère, beurre, fleurs, noisette grillée, amande,

fruits secs, noisette, brioche, noix, fruité, marron glacé, orange, pruneau, pamplemousse, silex pierre à fusil, abricot, raisin sec, cacao, cep, griotte, figue, fruits blancs, fruits jaunes mûrs

IV- COTES DU RHONE

Les cépages de la vallée du Rhône

La Vallée du Rhône produit aussi bien des cépages rouges que des cépages blancs.

Les principaux cépages rouges produits sont la syrah, le grenache et le mourvèdre ; pour les cépages blancs, on retrouvera principalement la marsanne, la roussanne, le viognier, le grenache blanc, la clairette et le bourboulenc.

Les cépages rouges :

La syrah

D'un beau noir bleuté avec une pruine abondante, les grappes de syrah sont de taille moyenne, tout comme leurs grains dont la chair est ferme, juteuse et bien sucrée. Les vins qui en sont issus sont riches en alcool, très aromatiques, tanniques, charpentés et relativement peu acides. Ils vieillissent généralement assez bien.

La syrah confère au vin des arômes de banane, cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (notes poivrées), framboise, framboise mûre, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales, olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette.

Le grenache

Avec ses grandes grappes fournies de grains moyens de couleur noire, le grenache produit un jus abondant et incolore. Le vin qui en est issu est très alcoolique, corsé et d'une belle couleur rouge.

On y retrouve des arômes de banane, brûlé, cacao, café, cassis, épices, figue mûre, foin, framboise, fruits à noyaux bien mûrs, fruits cuits, fruits secs, fumée, goudron, poivre, rancio, réglisse noire, sucre brûlé, vieux bois.

Le mourvèdre

Avec ses grandes grappes compactes et ses grains sphériques d'un beau noir bleuté couverts d'une pruine abondante, le mourvèdre offre une pulpe fondante à la saveur âpre.

Il donne un vin très tannique et alcoolique qui réclame plusieurs années de vieillissement.

Ses arômes sont ceux de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, notes d'épices, notes poivrées, pruneau, réglisse, résine, sous bois, truffe, vanille

Le cinsault

Les grappes de cinsault se présentent sous une forme cylindrique avec de grosses baies noir-bleuté à la peau ferme et pruinée dont la chair juteuse offre une saveur particulière.

Ce cépage produit des vins peu alcooliques et peu acides qui ne se conservent pas très longtemps. Ils sont néanmoins souples et fruités.

On retrouve dans ces vins des arômes d'amande, de fleur de tilleul, de framboise et de noisette.

Le carignan

Cépage noir aux grosses grappes cylindro-coniques et aux baies moyennes à la peau épaisse, le carignan offre un jus sucré incolore à la saveur un peu fade.

Il présente des arômes de banane, des notes herbacées et des notes minérales.

La counoise

La counoise offre des grappes moyennes et compactes dont les baies sphériques sont charnues et juteuses et ont une peau allant du rouge-violacé au rouge-noir à pleine maturité. Elle donne un vin assez fin, fruité et doux, de couleur foncée et brillante avec des arômes d'épices, de mûre et de prune.

Le marselan

Ce cépage produit des grappes petites à moyennes dont les petites baies noir-violet, de forme arrondie, sont peu juteuses. Le vin qui en est issu est très tannique, très parfumé, harmonieux et équilibré ; il peut se conserver assez longtemps.

Le marselan présente des arômes de cacao, cassis, confitures, épices, framboise, fruits mûrs et confiturés, fumé, groseille, kirsch, mûre, poivre, olives, pruneau, réglisse, ainsi que des notes végétales.

Le muscardin

Le muscardin offre des grappes de taille moyenne aux baies noir-bleuté et pulpeuses. Le vin qui en est issu est peu coloré, frais, moyennement alcoolique et présente un bouquet florale.

Le piquepoul

Ce cépage, avec ses grappes moyennes, et ses baies noires à la chair juteuse donne un vin assez alcoolique, nerveux, fin, assez acide avec un bouquet assez riche. On y retrouve des parfums floraux et de fruits très originaux.

Le terret

Les grappes du terret sont de taille moyenne, et leurs grains, recouverts d'une peau noire et ferme offrent une chair juteuse. Le vin qui en est issu est frais, léger, sec et bouqueté.

Les cépages blancs :

La marsanne

Avec leurs petites baies sphériques, les grappes de marsanne passent du blanc doré au roux une fois arrivées à pleine maturité. Son vin est assez léger, peu acide et vieillit assez mal. Il présente des arômes d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, chèvrefeuille, coing, épices, fruits secs, jasmin, litchis frais, miel d'acacia, notes d'agrumes, pêche blanche, pomme cuite, réglisse.

La roussanne

La roussanne donne de petites grappes cylindriques et compactes d'une couleur blanc doré qui vire au roux ou à l'ambré une fois à maturité. Elles sont relativement peu juteuses. Les vins qu'elle produit sont d'une grande qualité, avec une grande puissance aromatique, une bonne acidité et vieillissent très bien. Elle présente des arômes d'abricot, aubépine, café vert, chèvrefeuille, miel, narcisse discret et racine d'iris.

Le viognier

Le viognier produit des grappes de taille moyennes, compactes avec de petites baies sphériques à la peau épaisse passant du blanc-verdâtre au jaune un peu rosé, voire ambré à pleine maturité.

Le Viognier donne des vins d'une grande qualité, gras, souples, fins et très parfumés manquant souvent d'acidité. On y retrouve des arômes d'abricot, boisé, chèvrefeuille, cire, citron vert, coing, épices, fleur d'amandier, fleur d'aubépine, fruits secs, grillé, iris, mangue, miel d'acacia, minéral, pain d'épices, pêche, tabac, tilleul, violette.

La clairette

La chair de la clairette est ferme et juteuse et ses baies sont blanches parsemées de petits points bruns. Elle donne un vin très alcoolique, frais et généralement peu acide qui ne se conserve pas du fait de sa tendance à madériser, prenant ainsi une couleur allant du jaune au jaune brun. Elle présente des arômes de pomme, fenouil et de tilleul.

Le bourboulenc

Les grappes relativement compactes du bourboulenc produisent des baies moyennes à la peau épaisse allant de blanc rosé à orange roux une fois arrivé à pleine maturité. Elles sont également recouvertes d'une pruine grisâtre. Les vins qui en sont issus sont peu alcooliques et moyennement aromatiques et présentent des arômes floraux et d'agrumes.

L'ugni blanc

L'ugni blanc offre de grandes grappes cylindriques et très allongées aux petites baies sphériques et à la peau fine jaune doré. Ce cépage donne des vins jaune pâle, secs et souvent acides qui présentent des arômes de banane.

Le muscat à petits grains blancs ou rosés

Le muscat peut être jaune, rose ou noir et possède une chair ferme, juteuse, très sucrée avec une saveur muscatée. Les vins qui en sont issus développent des arômes de miel, tilleul, rose, cire d'abeille, fleurs de citronnier.

V-ROUSSILLON

Les cépages du Roussillon

On retrouve de très nombreux cépages dans le Roussillon ; qu'ils soient rouges ou blancs, ils apportent chacun leur typicité afin de contribuer à la personnalité et à l'originalité de chaque Appellation d'Origine Contrôlée.

Les cépages rouges :

Le carignan

Cépage noir aux grosses grappes cylindro-coniques et aux baies moyennes à la peau épaisse, le carignan offre un jus sucré incolore à la saveur un peu fade.

Il présente des arômes de banane, des notes herbacées et des notes minérales.

Le cinsault

Les grappes de cinsault se présentent sous une forme cylindrique avec de grosses baies noir bleuté à la peau ferme et pruinée dont la chair juteuse offre une saveur particulière.

Ce cépage produit des vins peu alcooliques et peu acides qui ne se conservent pas très longtemps. Ils sont néanmoins souples et fruités.

On retrouve dans ces vins des arômes d'amande, de fleur de tilleul, de framboise et de noisette.

Le grenache

Avec ses grandes grappes fournies de grains moyens de couleur noire, le grenache produit un jus abondant et incolore. Le vin qui en est issu est très alcoolique, corsé et d'une belle couleur rouge.

On y retrouve des arômes de banane, brûlé, cacao, café, cassis, épices, figue mûre, foin, framboise, fruits à noyaux bien mûrs, fruits cuits, fruits secs, fumée, goudron, poivre, rancio, réglisse noire, sucre brûlé, vieux bois.

Le mourvèdre

Avec ses grandes grappes compactes et ses grains sphériques d'un beau noir bleuté couvert d'une pruine abondante, le mourvèdre offre une pulpe fondante à la saveur âpre.

Il donne un vin très tannique et alcoolique qui réclame plusieurs années de vieillissement.

Ses arômes sont ceux de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, notes d'épices, notes poivrées, pruneau, réglisse, résine, sous-bois, truffe, vanille

La syrah

D'un beau noir bleuté avec une pruine abondante, les grappes de syrah sont de taille moyenne, tout comme leurs grains dont la chair est ferme, juteuse et bien sucrée. Les vins qui en sont issus sont riches en alcool, très aromatiques, tanniques, charpentés et relativement peu acides. Ils vieillissent généralement assez bien.

La syrah confère au vin des arômes de banane, cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (notes poivrées), framboise, framboise mûre, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales, olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette.

Les cépages blancs :

Le maccabeu blanc

Les vins issus de ce cépage aux baies jaune doré et ambrées sont généralement fin, assez alcoolique et peuvent parfois manquer d'acidité. Ils présentent des arômes d'anis, de miel et de notes de fenouil.

Le muscat à petits grains blancs ou rosés

Le Muscat peut être jaune, rose ou noir et possède un chair ferme, juteuse, très sucrée avec une saveur muscatée. Les vins qui en sont issus développent des arômes de miel, tilleul, rose, cire d'abeille, fleurs de citronnier.

Le muscat d'Alexandrie dit muscat romain

Ce cépage produit de grosses baies d'un vert mat qui passent au jaune verdâtre plus ou moins doré une fois arrivé à maturité ; leur chair est croquante, juteuse, bien sucrée et très musquée.

Il donne des vins doux naturels aux arômes puissants d'agrumes, fleurs, figues sèches, fruits frais et exotiques, fruits secs, miel, orange.

La marsanne

Avec leurs petites baies sphériques, les grappes de marsanne passent du blanc doré au roux une fois arrivées à pleine maturité. Son vin est assez léger, peu acide et vieillit assez mal. Il présente des arômes d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, chèvrefeuille, coing, épices, fruits secs, jasmin, litchis frais, miel d'acacia, notes d'agrumes, pêche blanche, pomme cuite, réglisse.

La roussanne

La roussanne donne de petites grappes cylindriques et compactes d'une couleur blanc dorée qui vire au roux ou à l'ambré une fois à maturité. Elles sont relativement peu juteuses. Les vins qu'elle produit sont d'une grande qualité, avec une grande puissance aromatique, une bonne acidité et vieillissent très bien. Elle présente des arômes d'abricot, aubépine, café vert, chèvrefeuille, miel, narcisse discret et racine d'iris.

Le vermentino

Ce grand cépage blanc peut aussi être appelé malvoisie de Corse. Ses baies sont de taille moyenne et sont couvertes d'une peau épaisse blanche tandis que leur chair est ferme et relativement juteuse.

Le vermentino est à l'origine de vins bien équilibrés, gras qui peuvent parfois manquer un peu d'acidité. Ses arômes sont ceux d'aneth sauvage, aubépine, camomille, fenouil, noisette, notes d'abricot à grande maturité, notes florales, notes de pêches de vigne, pamplemousse, poire, pomme.

VI- BERGERAC

Les cépages bergeracois

Les Vins de Bergerac sont généralement des vins d'assemblages, c'est à dire qu'on y assemble des vins issus de différents cépages.

Pour les vins rouges, les cépages suivants sont utilisés : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec

Le cabernet sauvignon

Ce cépage d'origine bordelaise produit des vins très tanniques aux arômes fruités. Le Cabernet Sauvignon n'est jamais vinifié seul, on lui

associe le plus souvent du Cabernet Franc et du merlot.

On retrouve dans le cabernet sauvignon les arômes suivants : cassis, acacia, bourgeon de cassis, cerise, fleurs de pêcher, petits fruits rouges, fruité, fruits rouges, vanille, boisé, fruits rouges et noirs, pruneau, épices, mûre, cassis mûr, ananas, bois brûlé, bonbon anglais, cacao, poivre, fruits noirs mûrs, café, bois exotique, fraise, framboise, sous-bois, cuir.

Le cabernet franc

Ce cépage se distingue par la finesse de ses arômes et par ses saveurs épicées qui peuvent tendre sur le poivron. C'est un cépage à petites grappes et à petits grains noirs qui donne un vin de qualité, parfumé et moins tannique que celui obtenu avec du cabernet sauvignon (ce qui permet un vieillissement plus rapide).

On y retrouve des arômes de cacao, cassis, coing, épices, feuille de lierre, fougère, fraise, framboise, fruits très mûrs, des notes mentholées, poivre sec, poivron vert, sous-bois, tabac et violette.

Le merlot

Ce cépage produit des grappes de taille moyenne et de forme conique relativement compactes dont les grains sont moyens et de couleurs bleu-noir.

On mélange souvent le Merlot au cabernet franc pour conférer au vin une plus grande légèreté, une plus grande délicatesse et plus de moelleux.

Les arômes du Merlot sont ceux de cerise, cuir, épices, fraise confiturée, mûre, notes animales, prune, notes de prune, pruneau, réglisse, truffe, violette.

Pour les vins blancs, on utilise les cépages suivants : sauvignon, sémillon, muscadelle, chenin blanc (en faible proportion).

Le sauvignon

Le sauvignon produit des grappes compactes, jaunes d'or et de taille moyenne ; il pousse principalement sur des terres moyennement fertiles. Ses arômes sont ceux d'abricot, acacia, amande amère, ananas, bois de rose, bourgeon de cassis, buis, cassis, champignon, citron, coing, cuir, épices, fenouil, feuille de cassis, feuille de groseille à maquereau, fleur d'acacia, fleur d'oranger, foin coupé, fougère, fruit de la passion, fruits exotiques, genêt, iris, mangue, menthe fraîche, miel, narcisse, notes musquées, notes de feuilles froissées, orange, paille, pamplemousse, pierre à fusil, « pipi de chat », poireau cuit, poivron vert, pomme fraîche, silex, sous-bois, violette, zeste d'agrumes.

Le sémillon

Le sémillon donne des grappes de taille moyennes, cylindriques et compactes avec des baies moyennes à la peau blanc-doré recouverte d'une pruine blanche et qui produisent un jus abondant.

Le sémillon peut donner des vins blancs secs de grande qualité ou encore des vins liquoreux. Il est souvent associé au Sauvignon.

Parmi ses arômes, on retrouve ceux d'amande grillée, angélique, beurre frais, cannelle, cédrat, fruits confits, lys, miel, noisette grillée, noix fraîche, pomme verte, vanille.

La muscadelle

La muscadelle donne des grappes moyennes, tronconiques plus ou moins compactes avec des grains moyens, sphériques dont la peau varie du vert clair au jaune doré selon la maturité.

Les vins issus de la muscadelle sont généralement doux, peu acides, et capiteux. On y retrouve des arômes de muscat, chèvrefeuille, fleur d'acacia et notes florales.

VII- VAL DE LOIRE

Les cépages du Val de Loire

De nombreux cépages sont cultivés en Val de Loire même si à eux seuls, le cabernet franc, le Gamay, le Melon de Bourgogne, le Chenin et le Sauvignon représentent près de 80% du vignoble.

Les cépages noirs :

Le cabernet franc

Ce cépage se distingue par la finesse de ses arômes et par ses saveurs épicées. C'est un cépage à petites grappes et à petits grains noirs qui donne un vin de qualité, marqué par les fruits rouges.

On y retrouve des arômes de cacao, cassis, épices, feuille de lierre, fougère, fraise, framboise, fruits très mûrs, des notes mentholées, poivre sec, sous-bois, tabac et violette.

Le côt

Les grappes de côt sont de taille moyenne, le plus souvent pyramidales et relativement compactes. Ses grains sont sphériques avec une peau fine noire pruinée et une chair ferme et juteuse fortement sucrée. Le côt est le nom ligérien du malbec.

Les vins issus du côt sont fruités, parfumés, colorés, tanniques et sont des vins de bonne garde. Ils présentent des arômes de cuir, de jasmin, de prune et de violette.

Le cabernet sauvignon

Ce cépage d'origine bordelaise produit des vins très tanniques aux arômes de cassis, de mûre et de violette. Ce cépage est rarement vinifié seul, on lui associe le plus souvent du cabernet franc voire du merlot.

On retrouve dans le cabernet sauvignon les arômes suivants : cassis, acacia, bourgeon de cassis, cerise, fleurs de pêcher, petits fruits rouges, fruits rouges, vanille (si le vin est boisé), fruits rouges et noirs, pruneau, épices, mûre, cassis mûr, bois brûlé, cacao, poivre, fruits noirs mûrs, café, bois exotique, fraise, framboise, sous-bois, cuir.

Le gamay

Le gamay se présente sous la forme de grappes petites ou moyennes, cylindriques et compactes. Ses grains sont de taille moyenne, de couleur noire violacée et sont recouvert d'une pruine bleue-blanchâtre. Leur jus est quant à lui abondant.

Les arômes que l'on retrouve dans les vins issus du gamay sont ceux d'ambre gris, bonbon anglais, cacao, cassis, cerise bien mûre, épices, fraise, framboise, groseille, iris, jasmin, myrtille, mûre sauvage, notes poivrées, pivoine, pruneau, réséda, rose, truffe, violette.

Le grolleau

Avec ses grappes moyennes et compactes, le grolleau offre des baies moyennes à la peau mince et résistante d'un beau noir bleuté dont la chair est assez molle, fort sucrée et produit un jus abondant. Il donne des vins légers peu alcoolisés et peu colorés qui présentent des arômes de fraise. Il entre dans l'élaboration de certains vins rosés et rouges.

Le merlot

Ce cépage produit des grappes de taille moyenne et de forme conique relativement compactes dont les grains sont moyens et de couleurs bleu-noir.

Dans le pays nantais, on mélange souvent le merlot au cabernet franc pour conférer au vin une plus grande légèreté, une plus grande délicatesse et plus de moelleux.

Les arômes du merlot sont ceux de cerise, cuir, épices, fraise confiturée, mûre, notes animales, prune, notes de prunelle, pruneau, réglisse, truffe, violette.

La négrette

Les grappes de la négrette sont petites, cylindriques et compactes ; leurs grains sont d'un beau noir bleuté et offrent une chair pulpeuse.

Les vins de la négrette sont généralement peu tanniques et peu acides mais sont très aromatiques et d'une grande qualité. Ils présentent des arômes de cacao, cassis, fraise, framboise, jasmin, réglisse, violette.

Le pineau d'aunis

Le pineau d'aunis produit des grappes moyennes et compactes dont les petits grains d'un beau noir pruiné offrent une chair juteuse et légèrement acidulée. Il donne un vin léger, peu coloré aux arômes de framboise, des notes poivrées caractéristiques et saveur de poivron vert.

Le pinot meunier

Le pinot meunier se présente sous la forme de grosses grappes à couleur bleutée. Il s'apparente au pinot noir mais son bourgeonnement est un peu plus tardif, ce qui lui permet de mieux résister aux gelées.

Il produit des vins moins acides, moins vifs et moins fins que ceux élaborés à base de pinot noir et présente des arômes fruités tel que banane, framboise ou encore pomme reinette.

Le pinot noir

Le pinot noir est un cépage très ancien qui pousse principalement sous des climats relativement froids ; il est néanmoins vulnérable face à de trop basses températures.

Ses grappes sont constituées de grains serrés qui deviennent violacés lorsqu'ils arrivent à maturité.

Le jus qui en est extrait est abondant et incolore, une coloration peut s'opérer lors de la macération et de la fermentation produisant ainsi un vin rouge ou rosé selon la durée de ces traitements.

Les arômes que l'on retrouve dans les vins issus du Pinot Noir sont ceux d'aubépine, cacao, café, cannelle, cassis, champignon, coing, croûte de pain frais, cuir, datte, épices, framboise, fruit confit, fruit cuit, griotte, jasmin, mûre, musc, notes animales, noyau de cerise, œillet, pain d'épice, pêche cuite, pistache, pivoine, poivre, poivron, pruneau, raisin mûr, réglisse, réséda, résine de pin, rose, terre mouillée, truffe, vanille, violette.

Les cépages blancs :

L'arbois

Avec ses grosses grappes et ses petits grains blanc dorés à la chair juteuse et sucrée, l'arbois donne un vin généralement faible en acidité, sec, frais et souple.

Il est généralement utilisé pour l'élaboration de vins d'assemblage.

Le chardonnay

Le chardonnay est un cépage à peau blanche et mince dont les grains sont de forme sphérique voire parfois légèrement oblongue. Les grappes de chardonnay peuvent être petites ou moyennes et sont relativement compactes.

Le Chardonnay confère au vin des arômes d'agrumes, fruits exotiques, pain grillé, vanille, acacia, miel, réglisse, fruits confits, poire, minéral, épices, fleurs et épines blanches, pomme, fleurs blanches, mirabelle, pêche de vignes, amande amère, beurre, fleurs, noisette grillée, amande, fruits secs, noisette, brioche, noix, fruité, marron glacé, orange, pruneau, pamplemousse, silex pierre à fusil, abricot, raisin sec, cacao, cep, griotte, figue, fruits blancs, fruits jaunes mûrs.

Le chasselas

Ce cépage offre des grappes moyennes plus ou moins compactes de couleur vert clair à jaune ambré selon l'exposition au soleil. Sa pulpe est fondante et juteuse.

Son vin est peu acide, peu alcoolique et peut se boire jeune. Il présente des arômes d'aubépine, de citron mûr, de menthe et de noisette.

Le chenin

Ce cépage blanc produit de petits grains couverts d'une pellicule fine qui devient jaune dorée une fois arrivée à pleine maturité. Les vins qui en sont issus sont fruités, élégants et présentent une bonne acidité. Ils sont généralement assez vifs et peuvent se conserver assez longtemps.

On y retrouve des arômes d'abricot sec, acacia, amande amère, amande grillée, ananas, aubépine, banane, bergamote, brioche, cacao, camomille, cannelle, chèvrefeuille, citron, coing, compote de poire, confiture de coing ou d'abricot, date confite, écorce d'agrumes, épices, figue sèche, foin coupé, fruits confits, genêt, giroflée, mangue, menthe, miel, minéral, muscat, noisette, noix, pamplemousse, pâte de coing, pêche blanche, poire blanche, pomme, raisin de Corinthe, réglisse, rose, thé, tilleul, truffe blanche, verveine.

La folle blanche

La folle blanche donne des grappes de taille moyenne et de forme conique dont les baies sphériques et blanc verdâtre ont une chair molle et juteuse.

Elle donne un vin acide brillant, relativement peu alcoolique et aux arômes citronnés et iodés parfait pour les huîtres.

Le melon de Bourgogne

Les petites baies sphériques du melon de Bourgogne ont une peau épaisse, jaune-doré, et se présentent sous forme de grappes petites à moyennes et compactes.

A partir de ce cépage est produit le Muscadet, vin blanc équilibré, léger, frais et aux arômes discrets d'agrumes et de pomme verte. On y retrouve des notes d'amande verte, de coing, d'épices, d'iode, de mûre, des notes miellées et musquées, et de pêche plate.

Le pinot blanc

Le pinot blanc se présente sous la forme de grappes petites à moyennes, compactes dont les petits grains sphériques sont recouverts d'une peau épaisse fortement pruinée pouvant varier du vert clair au jaune. Il donne des vins d'une acidité moyenne, légèrement corsés, présentant des notes épicées, florales et fruitées.

Le pinot gris

Avec ses petites grappes cylindriques et ses petites baies à la peau épaisse allant du rose-grisâtre au bleu-grisâtre, le Pinot Gris donne des vins très fins et d'une grande qualité. Ce cépage se prête bien à la surmaturation pour la production de vins liquoreux.

Il présente des arômes d'abricot, ambre, beurre frais, bois fumé, cacao, cannelle, cendres, champignon, chanterelles, chèvrefeuille, cire d'abeille, froment, fruits blancs, fruit de la passion, genêt, humus, noisette fraîche, note miellée ; paille mouillée, pamplemousse, sarments en train de se consumer, sous-bois, vanille.

Le romorantin

Les grappes du romorantin sont grandes et leurs petits grains sphériques sont blancs, devenant rosés à pleine maturité. Le vin qui en est issu est très alcoolique, fruité et présente une bonne acidité. On y retrouve des arômes d'agrumes, citron, citronnelle, fleurs d'acacia, jasmin, miel, notes de pierre à fusil, poire, santal, tilleul, tourbe, truffe blanche.

Le sauvignon

Le sauvignon produit des grappes compactes, jaunes d'or et de taille moyenne ; il pousse principalement sur des terres moyennement fertiles. Ses arômes sont ceux d'abricot, acacia, amande amère, ananas, bois de rose, bourgeon de cassis, buis, cassis, champignon, citron, coing, cuir, épices, fenouil, feuille de cassis, feuille de groseille à maquereau, fleur d'acacia, fleur d'oranger, foin coupé, fougère, fruit de la passion, fruits exotiques, genêt, iris, mangue, menthe fraîche, miel, narcisse, notes musquées, notes de feuilles froissées, orange, paille, pamplemousse, pierre à fusil, « pipi de chat », poireau cuit, poivron vert, pomme fraîche, silex, sous-bois, violette, zeste d'agrumes.

VIII- SUD OUEST

Les cépages du Sud-Ouest

Plus d'une centaine de cépages différents sont cultivés dans le Sud-Ouest. Voici les principaux :

Le baco blanc

Cépage blanc dont les grappes sont compactes et de taille moyenne, le Baco blanc donne des vins foxés. Ses grains passent du blanc-verdâtre au doré à pleine maturité.

Le colombard

Le colombard est l'un des plus anciens cépages charentais. Ses grappes sont compactes et de taille moyenne et ses petites baies variant du blanc verdâtre au jaune doré selon leur niveau de maturité offrent une pulpe juteuse.

Le colombard offre des arômes d'agrumes, buis, citron vert, fruits exotiques, nectarine, pamplemousse, pêche, rhubarbe, sueur, urine de chat

Le malbec

Les grappes de malbec sont de taille moyenne, le plus souvent pyramidales et relativement compactes. Leurs grains sont sphériques avec une peau fine noire pruinée et une chair ferme et juteuse fortement sucrée. Le malbec nécessite une maturité optimale mais peut à ce stade présenter des risques d'égrenage.

Les vins issus du malbec sont fruités, parfumés, colorés, tanniques et sont des vins de bonne garde. Ils présentent des arômes de cuir, de jasmin, de prune et de violette.

Le duras

Le duras produit de grandes grappes compactes dont les baies sont de taille moyenne et sont couvertes d'une pellicule d'un beau noir bleuté ; leur chair est ferme et relativement peu juteuse. Le vin qui en est issu est bien typé, peu alcoolique et présente des arômes d'épices et de poivre.

Le fer servadou

Ce cépage noir offre des grappes moyennes de forme conique, assez compactes, dont les grains petits à la peau épaisse ont une chair juteuse assez sucrée que relève une saveur herbacée.

Ses vins sont généralement frais en bouche et présentent des arômes de cassis, cerise, épices, framboise, poivron vert.

La folle blanche

La folle blanche donne des grappes de taille moyenne et de forme conique dont les baies sphériques et blanc-verdâtre ont une chair molle et juteuse.

Elle donne un vin acide brillant, relativement peu alcoolique et au goût neutre.

Le gros maseng

Ses grappes sont de taille moyenne, compactes, avec de petites baies sphériques vert pâle qui produisent un vin au bon potentiel alcoolique tout en conservant une très bonne acidité.

On y retrouve des arômes d'abricot de coing, d'épices et des touches florales.

Le len de l'el

Avec ses grandes grappes lourdes et très ramifiées, le len de l'el donne des baies moyennes très juteuses de couleur jaune.

Le vin qui en est issu est fin, alcoolique et présente un bouquet subtil ainsi qu'une bonne acidité naturelle.

Le mauzac

Le mauzac se présente sous la forme de grappes moyennes, compactes, avec des baies à la peau épaisse de couleur verte, jaune-doré ou rousse. Le vin qui en est issu est gras et fruité, manque d'acidité et vieillit assez mal. On y retrouve des arômes de jasmin, miel, poire, pomme, vanille, violette.

La négrette

Les grappes de la négrette sont petites, cylindriques et compactes ; leurs grains sont d'un beau noir-bleuté et offrent une chair pulpeuse.

Les vins de la négrette sont généralement peu tanniques et manque d'acidité mais sont très aromatiques et d'une grande qualité. Ils présentent des arômes de cacao, caoutchouc brûlé, cassis, fraise, framboise, jasmin, réglisse, violette.

L'ondec

Cépage blanc aux grappes moyennes produisant un jus clair et abondant, l'ondec donne des vins secs ou liquoreux, fins mais relativement peu aromatiques. Leur teneur en alcool est moyenne et ils présentent une saveur agréable malgré un manque d'acidité.

Le petit maseng

Avec ses petites grappes et ses petites baies sphériques blanc-verdâtres à blanc-doré à pleine maturité, le petit maseng donne des vins liquoreux très aromatiques d'une grande finesse sous l'action de la pourriture noble.

Ces vins présentent des arômes de cannelle, fruits confits, fruits exotiques, miel, notes épicées, notes florales, pêche mûre, zeste d'agrumes.

Le prunelard

Le prunelard offre de petites grappes cylindriques aux baies noires, moyennes et cylindriques. Il donne un vin de garde généralement alcoolique, coloré, charpenté et équilibré et présente des arômes d'épices et de fruits mûrs.

Le tannat

Ce cépage noir produit de grandes grappes aux baies moyennes, sphériques d'une couleur rouge-violet très foncé à noir-bleuté. La chair de ses fruits est juteuse avec un goût herbacé.

Le vin qui en est issu est rouge, tannique, riche en alcool, nerveux et demande quelques années de vieillissement pour pouvoir être consommé. Ses arômes sont ceux de framboise et de mûre de ronce.

IX- CHAMPAGNE

Les cépages de Champagne

L'Appellation d'Origine Contrôlée Champagne ne permet l'utilisation que de trois cépages :

- Le **Pinot Noir** (37% de la production Champenoise)
- Le **Chardonnay** (36% de l'encépagement Champenois)
- Le **Pinot Meunier** (27% des cépages cultivés)

Le pinot noir :

Le pinot noir produit des grappes petites à moyennes, cylindriques et compactes dont les grains, petits et sphériques sont noir bleuté et recouverts d'une pruine abondante. Sa pulpe est abondante et fondante.

Le pinot noir présente des arômes d'aubépine, banane, bruyère, cacao, café, cannelle, cassis, cèpe, cerise, champignon, chocolat, coing, croûte de pain frais, cuir, datte, épices, figue, fougère, fraise, fraise confiturée, framboise, fruit confit, fruit cuit, fruit mûr, girofle, groseille, humus, jasmin, menthe, myrtille, mousse, mûre, musc, notes animales, noyau de cerise, œillet, pain d'épice, pêche cuite, pistache, pivoine, poivron, prune, prune mure, pruneau, raisin mûr, réglisse, réséda, résine de pin, ronce, rose, rose fanée, sous-bois, sureau, terre mouillée, truffe, vanille, venaison, violette.

Le chardonnay

Le chardonnay est un cépage à peau blanche et mince dont les grains sont de forme sphérique voire parfois légèrement oblongue. Les grappes de chardonnay peuvent être petites ou moyennes et sont relativement compactes. Le Chardonnay confère au vin des arômes d'agrumes, fruits exotiques, pain grillé, vanille, acacia, miel, réglisse, fruits confits, poire, minéral, épices, fleurs et épines blanches, pomme, fleurs blanches, mirabelle, pêche de vignes, amande amère, beurre, fleurs, noisette grillée, amande, fruits secs, noisette, brioche, noix, fruité, marron glacé, orange, pruneau, pamplemousse, silex pierre à fusil, abricot, raisin sec, cacao, cep, griotte, figue, fruits blancs, fruits jaunes mûrs.

Le pinot meunier :

Le pinot meunier se présente sous la forme de grosses grappes de couleur bleutée. Il s'apparente au pinot noir mais son bourgeonnement est un peu plus tardif, ce qui lui permet de mieux résister aux gelées.

Il produit des vins moins acides, moins vifs et moins fins que ceux élaborés à base de pinot noir et présente des arômes fruités tel que banane, framboise ou encore pomme reinette.

X- PROVENCE

Les cépages provençaux

En Provence, plus d'une douzaine de cépages entre régulièrement dans l'élaboration des vins d'appellations d'origine.

Les cépages « rouges et rosés »

La syrah

D'un beau noir bleuté avec une pruine abondante, les grappes de syrah sont de taille moyenne, tout comme leurs grains dont la chair est ferme, juteuse et bien sucrée. Les vins qui en sont issus sont riches en alcool, très aromatiques, tanniques, charpentés et relativement peu acides. Ils vieillissent généralement assez bien.

La syrah confère au vin des arômes de banane, cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (notes poivrées), framboise, framboise mure, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales, olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette.

Le grenache

Avec ses grandes grappes fournies de grains moyens de couleur noire, le grenache produit un jus abondant et incolore. Le vin qui en est issu est très alcoolique, corsé et d'une belle couleur rouge.

On y retrouve des arômes de banane, brûlé, cacao, café, cassis, épices, figue mure, foin, framboise, fruits à noyaux bien mûrs, fruits cuits, fruits secs, fumée, goudron, poivre, rancio, réglisse noire, sucre brûlé, vieux bois.

Le cinsault

Les grappes de cinsault se présentent sous une forme cylindrique avec de grosses baies noir-bleuté à la peau ferme et pruinée dont la chair

juteuse offre une saveur particulière.

Ce cépage produit des vins peu alcooliques et peu acides qui ne se conservent pas très longtemps. Ils sont néanmoins souples et fruités. On retrouve dans ces vins des arômes d'amande, de fleur de tilleul, de framboise et de noisette.

Le tibouren

Les grandes grappes coniques du tibouren offrent des baies moyennes, sphériques à la peau d'un beau noir-bleuté. Ce cépage sert généralement à la production de vins rosés aux arômes fins et délicats, mais qui doivent être consommés rapidement.

Le mourvèdre

Avec ses grandes grappes compactes et ses grains sphériques d'un beau-noir bleuté couvert d'une pruine abondante, le Mourvèdre offre une pulpe fondante à la saveur âpre.

Il donne un vin très tannique et alcoolique qui réclame plusieurs années de vieillissement.

Ses arômes sont ceux de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, notes d'épices, notes poivrées, pruneau, réglisse, résine, sous-bois, truffe, vanille

Le carignan

Cépage noir aux grosses grappes cylindro-coniques et aux baies moyennes à la peau épaisse, le Carignan offre un jus sucré incolore à la saveur un peu fade.

Il présente des arômes de banane, des notes herbacées et des notes minérales.

Le cabernet sauvignon :

Ce cépage d'origine bordelaise produit des vins très tanniques et n'est jamais vinifié seul, on lui associe le plus souvent du Cabernet Franc et du merlot.

On retrouve dans le Cabernet Sauvignon les arômes suivants : cassis, acacia, bourgeon de cassis, cerise, fleurs de pêcher, petits fruits rouges, fruité, fruits rouges, vanille, boisé, fruits rouges et noirs, pruneau, épices, mûre, cassis mûr, ananas, bois brûlé, bonbon anglais, cacao, poivre, fruits noirs mûrs, café, bois exotique, fraise, framboise, sous-bois, cuir.

Les cépages « blancs »

Le vermentino

Ce grand cépage blanc peut aussi être appelé Malvoisie de Corse. Ses baies sont de taille moyenne et sont couvertes d'une peau épaisse blanche tandis que leur chair est ferme et relativement juteuse.

Le Vermentino est à l'origine de vins bien équilibrés, gras qui peuvent parfois manquer un peu d'acidité. Ses arômes sont ceux d'aneth sauvage, aubépine, camomille, fenouil, noisette, notes d'abricot à grande maturité, notes florales, notes de pêches de vigne, pamplemousse, poire, pomme.

L'ugni blanc

L'ugni blanc offre de grandes grappes cylindriques et très allongées aux petites baies sphériques, à la peau fine jaune-doré. Ce cépage donne des vins jaune pâle, secs et souvent acides qui présentent des arômes de banane.

La clairette

La chair de la clairette est ferme et juteuse et ses baies sont blanches parsemées de petits points bruns. Elle donne un vin très alcoolique, frais et généralement peu acide qui ne se conserve pas du fait de sa tendance à madériser, prenant ainsi une couleur allant du jaune au jaune-brun. Elle présente des arômes de pomme, fenouil et de tilleul.

Le sémillon

Le sémillon donne des grappes de taille moyennes, cylindriques et compactes avec des baies moyennes à la peau blanc-doré recouverte d'une pruine blanche et qui produisent un jus abondant.

Le sémillon peut donner des vins blancs secs de grande qualité ou encore des vins liquoreux. Il est souvent associé au sauvignon.

Parmi ses arômes, on retrouve ceux d'amande grillée, angélique, beurre frais, cannelle, cédrat, fruits confits, lys, miel, noisette grillée, noix fraîche, pomme verte, vanille.

Le bourboulenc

Les grappes relativement compactes du bourboulenc produisent des baies moyennes à la peau épaisse allant de blanc-rosé à orange-roux une fois arrivé à pleine maturité. Elles sont également recouvertes d'une pruine grisâtre. Les vins qui en sont issus sont peu alcooliques et moyennement aromatiques et présentent des arômes floraux et d'agrumes.

XI- LANGUEDOC

Les cépages rouges utilisés en Languedoc:

Le cabernet sauvignon

Ce cépage d'origine bordelaise produit des vins très tanniques et n'est jamais vinifié seul, on lui associe le plus souvent du Cabernet Franc et du merlot.

On retrouve dans le Cabernet Sauvignon les arômes suivants : cassis, acacia, bourgeon de cassis, cerise, fleurs de pêcher, petits fruits rouges, fruité, fruits rouges, vanille, boisé, fruits rouges et noirs, pruneau, épices, mûre, cassis mûr, ananas, bois brûlé, bonbon anglais, cacao, poivre, fruits noirs mûrs, café, bois exotique, fraise, framboise, sous-bois, cuir.

Le carignan

Cépage noir aux grosses grappes cylindro-coniques et aux baies moyennes à la peau épaisse, le Carignan offre un jus sucré incolore à la saveur un peu fade.

Il présente des arômes de banane, des notes herbacées et des notes minérales.

Le cinsault

Les grappes de cinsault se présentent sous une forme cylindrique avec de grosses baies noir-bleuté à la peau ferme et pruinée dont la chair juteuse offre une saveur particulière.

Ce cépage produit des vins peu alcooliques et peu acides qui ne se conservent pas très longtemps. Ils sont néanmoins souples et fruités.

On retrouve dans ces vins des arômes d'amande, de fleur de tilleul, de framboise et de noisette.

Le fer servadou

Ce cépage noir offre des grappes moyennes de forme conique, assez compactes, dont les grains petits à la peau épaisse ont une chair juteuse assez sucrée que relève une saveur herbacée.

Ses vins sont généralement frais en bouche et présentent des arômes de cassis, cerise, épices, framboise, poivron vert.

Le grenache

Avec ses grandes grappes fournies de grains moyens de couleur noire, le grenache produit un jus abondant et incolore. Le vin qui en est issu est très alcoolique, corsé et d'une belle couleur rouge.

On y retrouve des arômes de banane, brûlé, cacao, café, cassis, épices, figue mûre, foin, framboise, fruits à noyaux bien mûrs, fruits cuits, fruits secs, fumée, goudron, poivre, rancio, réglisse noire, sucre brûlé, vieux bois.

Le malbec

Les grappes de Malbec sont de taille moyenne, le plus souvent pyramidales et relativement compactes. Ses grains sont sphériques avec une peau fine noire pruinée et une chair ferme et juteuse fortement sucrée. Le Malbec nécessite une maturité optimale mais peut à ce stade présenter des risques d'égrenage.

Les vins issus du Malbec sont fruités, parfumés, colorés, tanniques et sont des vins de bonne garde. Ils présentent des arômes de cuir, de jasmin, de prune et de violette.

Le mourvèdre

Avec ses grandes grappes compactes et ses grains sphériques d'un beau noir bleuté couvert d'une pruine abondante, le Mourvèdre offre une pulpe fondante à la saveur âpre.

Il donne un vin très tannique et alcoolique qui réclame plusieurs années de vieillissement.

Ses arômes sont ceux de fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, notes d'épices, notes poivrées, pruneau, réglisse, résine, sous bois, truffe, vanille

La syrah

D'un beau noir bleuté avec une pruine abondante, les grappes de syrah sont de taille moyenne, tout comme leurs grains dont la chair est ferme, juteuse et bien sucrée. Les vins qui en sont issus sont riches en alcool, très aromatiques, tanniques, charpentés et relativement peu acides. Ils vieillissent généralement assez bien.

La syrah confère au vin des arômes de banane, cacao, cannelle, cassis, cerise, chocolat amer, cuir, épices (notes poivrées), framboise, framboise mûre, framboise sauvage, fruits cuits (pruneau), mûre, notes animales, olive, réglisse, sous-bois, tabac blond, truffe, violette.

Les cépages blancs utilisés en Languedoc

Le bourboulenc

Les grappes relativement compactes du Bourboulenc produisent des baies moyennes à la peau épaisse allant de blanc rosé à orange roux une fois arrivé à pleine maturité. Elles sont également recouvertes d'une pruine grisâtre. Les vins qui en sont issus sont peu alcooliques et moyennement aromatiques et présentent des arômes floraux et d'agrumes.

Le chardonnay

Le Chardonnay est un cépage à peau blanche et mince dont les grains sont de forme sphérique voire parfois légèrement oblongue. Les grappes de chardonnay peuvent être petites ou moyennes et sont relativement compactes.

Le Chardonnay confère au vin des arômes d'agrumes, fruits exotiques, pain grillé, vanille, acacia, miel, réglisse, fruits confits, poire, minéral,

épices, fleurs et épines blanches, pomme, fleurs blanches, mirabelle, pêche de vignes, amande amère, beurre, fleurs, noisette grillée, amande, fruits secs, noisette, brioche, noix, fruité, marron glacé, orange, pruneau, pamplemousse, silex pierre à fusil, abricot, raisin sec, cacao, cep, griotte, figue, fruits blancs, fruits jaunes mûrs.

Le chenin

Ce cépage blanc produit de petits grains couverts d'une pellicule fine qui devient jaune dorée une fois arrivée à pleine maturité. Les vins qui en sont issus sont fruités, élégants et présentent une bonne acidité. Ils sont généralement assez vifs et peuvent se conserver assez longtemps.

On y retrouve des arômes d'abricot sec, acacia, amande amère, amande grillée, ananas, aubépine, banane, bergamote, brioche, cacao, camomille, cannelle, chèvrefeuille, citron, coing, compote de poire, confiture de coing ou d'abricot, date confite, écorce d'agrumes, épices, figue sèche, foin coupé, fruits confits, genêt, giroflée, mangue, menthe, miel, minéral, muscat, noisette, noix, pamplemousse, pâte de coing, pêche blanche, poire blanche, pomme, raisin de Corinthe, réglisse, rose, thé, tilleul, truffe blanche, verveine.

La clairette

La chair de la clairette est ferme et juteuse et ses baies sont blanches parsemées de petits points bruns. Elle donne un vin très alcoolique, frais et généralement peu acide qui ne se conserve pas du fait de sa tendance à madériser, prenant ainsi une couleur allant du jaune au jaune brun. Elle présente des arômes de pomme, fenouil et de tilleul.

Le maccabeu blanc

Les vins issus de ce cépage aux baies jaune doré et ambrées sont généralement fin, assez alcoolique et peuvent parfois manquer d'acidité. Ils présentent des arômes d'anis, de miel et de notes de fenouil.

La marsanne

Avec leurs petites baies sphériques, les grappes de Marsanne passent du blanc doré au roux une fois arrivées à pleine maturité. Son vin est assez léger, peu acide et vieillit assez mal. Il présente des arômes d'abricot séché, acacia, cire d'abeille, chèvrefeuille, coing, épices, fruits secs, jasmin, litchis frais, miel d'acacia, notes d'agrumes, pêche blanche, pomme cuite, réglisse.

Le mauzac

Le mauzac se présente sous la forme de grappes moyennes, compactes, avec des baies à la peau épaisse de couleur verte, jaune doré ou rousse. Le vin qui en est issu est gras et fruité, manque d'acidité et vieillit assez mal. On y retrouve des arômes de jasmin, miel, poire, pomme, vanille, violette.

Le muscat à petits grains blancs ou rosés

Le muscat peut être jaune, rose ou noir et possède une chair ferme, juteuse, très sucrée avec une saveur muscatée. Les vins qui en sont issus développent des arômes de miel, tilleul, rose, cire d'abeille, fleurs de citronnier.

Le piquepoul blanc

Ce cépage, avec ses grappes moyennes, et ses baies blanches à la chair juteuse donne un vin assez alcoolique, nerveux, fin, assez acide avec un bouquet assez riche. On y retrouve des parfums floraux et de fruits très originaux.

La roussanne

La Roussanne donne de petites grappes cylindriques et compactes d'une couleur blanc dorée qui vire au roux ou à l'ambré une fois à maturité. Elles sont relativement peu juteuses. Les vins qu'elle produit sont d'une grande qualité, avec une grande puissance aromatique, une bonne acidité et vieillissent très bien. Elle présente des arômes d'abricot, aubépine, café vert, chèvrefeuille, miel, narcisse discret et racine d'iris.

Le vermentino

Ce grand cépage blanc peut aussi être appelé Malvoisie de Corse. Ses baies sont de taille moyenne et sont couvertes d'une peau épaisse blanche tandis que leur chair est ferme et relativement juteuse.

Le vermentino est à l'origine de vins bien équilibrés, gras qui peuvent parfois manquer un peu d'acidité. Ses arômes sont ceux d'aneth sauvage, aubépine, camomille, fenouil, noisette, notes d'abricot à grande maturité, notes florales, notes de pêches de vigne, pamplemousse, poire, pomme.

XII- ALSACE

Les cépages alsaciens

Sept cépages sont cultivés en Alsace : Le Riesling, le Gewurztraminer, le Sylvaner, le Pinot gris (aussi connu sous le nom de Tokay d'Alsace, mais cette dénomination n'est plus autorisée), le Muscat d'Alsace, le Pinot blanc (ou Klevner) et le Pinot noir (seul cépage rouge ou rosé de la région).

Le Riesling

Le Riesling est un cépage très ancien qui produit de petites grappes cylindriques et compactes aux baies sphériques à la peau épaisse vert clair à jaune dorée.

Le Riesling donne un vin blanc sec très aromatique et de grande qualité. Il présente des arômes d'abricot, citron, citron confit, chèvrefeuille, citronnelle, épices, fruit confit, fruit de la passion, genêt, menthe, muscat, notes animales, notes minérales, pêche jaune, pamplemousse, pomme, rose et tilleul.

Le Gewurztraminer

Le Gewurztraminer produits de petites grappes tronconiques relativement compactes avec de petites baies à peau épaisse de couleur rose à rose violacée lorsqu'elles arrivent à pleine maturité.

Ce cépage peut servir à la production de vins moelleux ou secs.

On y retrouve des arômes d'abricot, de cannelle, caramel, cuir, épices, fruits confits, fruits exotiques, fruit de la passion, fruits secs, gardénia, genêt, géranium, litchi, mangue, miel, notes torrifiées, pain d'épices, pamplemousse, pâtisserie, peau d'agrumes, pêche jaune, pivoine, poivre, pralin, réglisse et rose.

Le Sylvaner

Le sylvaner produit des grappes moyennes cylindro-coniques, compactes aux baies moyennes et sphériques et à la peau verte et épaisse, devenant jaune doré à bonne exposition. Sa pulpe juteuse a une saveur neutre et un peu acidulée.

Il présente des arômes d'acacia, des notes minérales et des notes végétales.

Le Pinot gris

Le Pinot gris donne des vins grande qualité et se prête bien à la surmaturation pour les vins de vendanges tardives ou de sélection de grains nobles. Ses grappes sont cylindriques et compactes et ses grains sont petits, sphériques, à la peau épaisse rose grisâtre ou bleu grisâtre.

Ses arômes sont ceux d'abricot, ambre, beurre frais, bois fumé, cacao, cannelle, cendres, champignon, chanterelles, chèvrefeuille, cire d'abeille, froment, fruits blancs, fruit de la passion, genêt, humus, noisette fraîche, note miellée, paille mouillée, pamplemousse, sarments en train de se consumer, sous bois, vanille.

Le Muscat d'Alsace

Avec des grappes petites à moyennes et cylindrique, le Muscat d'Alsace donne des grains moyens, sphériques à la peau épaisse et jaune doré. Sa chair est ferme et juteuse, très sucrée avec une saveur muscatée.

Le Muscat d'Alsace présente des arômes de miel, tilleul, rose, cire d'abeille, fleurs de citronnier.

Le Pinot blanc

Le Pinot blanc a des arômes de notes épicées, florales et fruitées et donne des vis agréables, légèrement corsés avec, en général, une acidité moyenne.

Ses grappes sont petites à moyennes, compactes, avec de petits grains sphériques vert clair à jaune qui sont recouvert d'une pruine abondante. La pulpe de ses grains est peu abondante et fondante.

Le Pinot noir

Le pinot noir produit des grappes petites à moyennes, cylindriques et compactes dont les grains, petits et sphériques sont noir bleuté et recouverts d'une pruine abondante. Sa pulpe est abondante et fondante.

Le Pinot noir présente des arômes d'aubépine, banane, bruyère, cacao, café, cannelle, cassis, cèpe, cerise, champignon, chocolat, coing, croûte de pain frais, cuir, datte, épices, figue, fougère, fraise, fraise confiturée, framboise, fruit confit, fruit cuit, fruit mûr, girofle, groseille, humus, jasmin, menthe, myrtille, mousse, mûre, musc, notes animales, noyau de cerise, œillet, pain d'épice, pêche cuite, pistache, pivoine, poivron, prune, prune mure, pruneau, raisin mûr, réglisse, réséda, résine de pin, ronce, rose, rose fanée, sous bois, sureau, terre mouillée, truffe, vanille, venaison, violette.