

# Les cépages

## CÉPAGES ROUGES

- **Le Cabernet-Sauvignon** : cépage initialement cultivé dans le Bordelais et le Sud-Ouest, il est répandu dans la Vallée de la Loire, en Languedoc-Roussillon et en Provence. Il donne des vins rouges colorés et tanniques, de longue garde, aux arômes de fruits rouges (surtout cassis), de poivre vert, de chocolat noir et tabac.
- **Le Merlot** : cépage cultivé dans le Bordelais et dans le sud de la France, il donne des vins rouges assez corsés, souples, d'évolution rapide mais qui sont plus ronds et plus tendres en bouche comparativement au Cabernet-Sauvignon. C'est la raison pour laquelle ces deux cépages sont associés avec le Cabernet franc, afin de constituer les plus grands Bordeaux. Le vin de Merlot développe des arômes de fruits rouges (surtout cerise), de prune et d'épices.
- **Le Cabernet franc** : cépage cultivé dans la région d'Aquitaine et en Val de Loire et en Midi-Pyrénées, il donne des vins rouges souples aux arômes de poivron vert, fraise, framboise, cassis mêlés à des notes végétales de bois de ronce.
- **Le Gamay** : cépage exclusif dans le Beaujolais, il est aussi présent en Bourgogne, en Savoie, en Auvergne et en Val de Loire où il donne en particulier des vins de pays souples, frais et très fruités. Le Gamay donne des vins rouges fruités et souples pouvant être bus jeunes. Ce cépage offre des arômes de fraise, de cerise, de raisin frais, de noyau ainsi que des arômes caractéristiques de bonbon anglais et banane pour les Beaujolais nouveaux.
- **La Syrah** : cépage caractéristique de la vallée du Rhône, il est de plus en plus cultivé dans le Vaucluse, en Provence et Languedoc-Roussillon. Il donne des vins puissants, très colorés, au nez intense de violette, de framboise mûre, évoluant avec le temps vers des notes de poivre, d'épices et de cuir.
- **Le Pinot noir** : ce cépage fait la renommée des grands vins rouges de Bourgogne. On le trouve aussi en Alsace, Jura. Vinifié en blanc, il participe à l'équilibre des vins de Champagne. Le vin de Pinot noir - bu jeune - est fréquemment caractérisé par des arômes de fruits rouges (cassis, framboise, fraise, cerise). Après quelques années de garde, il développe des arômes d'épices et de venaison.
- **Le Grenache** : caractéristique du Languedoc-Roussillon de Provence-Côte d'Azur et de la Vallée du Rhône, il donne des vins puissants en alcool, souples et gras qui développent des arômes de framboise, poivre et foin.

## CÉPAGES BLANCS

- **Le Chardonnay** : cépage caractéristique des grands vins de Bourgogne, il est aussi cultivé en Champagne (un Champagne blanc de blanc est issu de ce seul cépage). On le trouve aussi en Val de Loire, dans le Jura et en Languedoc-Roussillon. Les vins de Chardonnay sont des vins amples et souples, de bonne garde, aux arômes fins et fruités de pomme, agrume, ananas associés à des notes de caramel, minérales (vins du Val de Loire) ou beurrées (vins de Bourgogne et du Languedoc-Roussillon).
- **Le Sauvignon** : cépage très aromatique cultivé essentiellement dans la Vallée de la Loire où il constitue l'un des premiers cépages blancs des Vins de Pays du Jardin de la France, le Bordelais et le Sud-Ouest (il s'est particulièrement développé dans la région des Charentes). C'est l'unique cépage des vins blancs de Sancerre, Pouilly Fumé, Quincy. Associé au Semillon, il donne des vins blancs liquoreux (Sauternes, Monbazillac...). Il est caractérisé par sa vivacité (due à une bonne acidité). Il offre des arômes de foin coupé mêlés de feuille de cassis, de groseille à maquereau, parfois même de pierre à fusil. En Languedoc-Roussillon il offre des Vins de Pays blancs très parfumés, secs, délicats, fruités et rafraîchissants.
- **Le Chenin** : cépage caractéristique du Val de Loire, il est vinifié en blanc sec et demi-secs, en mousseux (Crémant de Loire, Saumur, Vouvray mousseux) ou encore en moelleux (Coteaux du Layon...). Les vins de Chenin sont dotés d'une acidité très élevée et d'une grande longévité. Il faut beaucoup de soleil au Chenin pour développer son arôme fruité (arômes de pomme, poire, abricot, noix) et diminuer son acidité.
- **Le Riesling** : cépage le plus ancien d'Alsace, il donne des vins secs fins et racés. Il a un potentiel de vieillissement prolongé. D'une acidité bien équilibrée, il s'exprime par un fort goût fruité de pomme verte, coing, fruit de la passion, mêlé à des notes de pétrole, pain grillé et minérales en vieillissant.
- **Le Gewurztraminer** : cépage caractéristique d'Alsace, il peut donner des vins blancs secs ou moelleux. Les vins issus de ce cépage sont puissants, ronds et développent un nez intense et élégant aux arômes de litchi ou de rose avec parfois des saveurs épicées de gingembre et cardamome.
- **Le Viognier** : cépage de très grande qualité aromatique presque exclusivement cultivé dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône ; il est l'unique cépage des AOC Condrieu et Château-Grillet. Il donne des vins blancs parfumés, opulents mais secs, bien corsés, aux arômes de fleurs d'aubépine, citron vert, abricot et musc. Le Viognier donne également des Vins de Pays remarquables en Languedoc-Roussillon et en Rhône-Alpes.
- **Le Muscat** : il peut donner des vins blancs secs, pétillants, doux mais reste caractéristique des Vins Doux Naturels de la Vallée du Rhône (Beaumes-de-Venise) et du Languedoc-Roussillon (Muscat de Frontignan, de Saint-Jean-de-Minervois, de Rivesaltes...). Il est caractérisé par des arômes de raisin, d'orange, de sucre d'orge et cassonade.