

Caractéristiques des principaux Cépages

Connaître le cépage est important pour l'amateur.

Il donne une information essentielle sur le goût et le caractère du vin élaboré avec ce ou ces cépages.

Par exemple, on retrouvera aisément les caractéristiques de base du Chardonnay dans un vin, mais le sol, le climat et les techniques de vinification lui apporteront diverses spécificités.

1)- CABERNET SAUVIGNON

« Le » cépage des grands vins du Médoc.

Le plus planté dans le monde.

Donne des vins de longue garde, fins, bien charpentés, tanniques.

Caractère assez fort : il peut s'exprimer n'importe où.

« Connue » depuis le 18^e siècle (lettre dans les archives du Château Latour : 1808, du régisseur Lamothe, désirant planter 8000 plants de cabernet.

Faible rendement : donc, cultivé là où on trouve des vins de qualité.

Grains noirs très foncés, petits et avec une peau épaisse. Peu de pulpe avec beaucoup de peau.

Donne un vin austère, tannique et très coloré.

On l'assemble donc avec d'autres cépages, comme le cabernet franc ou le merlot.

Maturité tardive (donc : idéal pour les zones tempérées, automnes doux), contrairement au cabernet franc qui mûrit plus tôt.

Dégustation : couleur : rouge sombre, avec note violacée lorsque jeune.
Vire au rouge brique avec le temps.

Arômes : cassis dans les jeunes
Bois de cèdre dans les plus évolués.
Mais aussi : tabac, graphite, menthe, chocolat, poivron vert.

Bouche : jeune : âpre à cause des tanins.
Doit être élevé de préférence en fût de chêne neuf.
On recherche des notes boisées : l'harmonie du fruit, la concentration des tannins et l'apport du bois.

Bon en vin de garde.

Trouvé aussi dans : Sud-ouest (Bergerac)
Midi
Loire (assemblé avec du cabernet franc)
Espagne (depuis 1 siècle avec le Rioja, le Douro)
Nord et centre de l'Italie (1 siècle avec le Chianti)
Bulgarie (autant qu'à Bordeaux : 35 000 HA)
Roumanie
Russie, Géorgie, Grèce, Turquie, Liban.
USA : Californie : 9000 HA
Chili : depuis 1 siècle.
Australie

Vigne : pour produire un bon vin, la vigne devra avoir plus de 10 ans.

2)- CABERNET FRANC

Cultivé à Bordeaux (mais pas seulement), pour le rouge.

Minoritaire dans les assemblages avec le cabernet sauvignon et le merlot, sauf pour CHEVAL BLANC (60%)

Peu présent dans les grands crus classés (12à 15%)

En Loire : Saumur, Bourgueil, Chinon

Donne un vin rouge léger, rarement de garde.

Boire jeune.

Peu de tannins, l'acidité et la structure se rapprochent du cabernet sauvignon

Il offre des arômes frais et fruités et en bouche, comme un fruit mûr.

3)- CHARDONNAY

Le cépage blanc le plus apprécié dans les cépages classiques.

Cépage des grands vins blancs de Bourgogne

Généralement vinifié et élevé en fût

Bonne aptitude au vieillissement

Très répandu dans le monde

Cépage vigoureux et robuste

Donne des vins pleins, souples, fruités.

Arômes complexes se développant lors de l'élevage sous bois.

Très présent en Californie, surtout depuis 1970.

Très présent évidemment en Bourgogne et Champagne.

Cépage très adaptable.

Supporte tous les climats (froid de la Champagne, chaleur australienne).

En Champagne : assemblé avec des raisins noirs de pinot noir et Pinot meunier

Le Champagne de mono cépage Chardonnay porte la mention « Blanc de Blancs ».

Bourgogne blanc : Chardonnay + barrique de chêne.

En Bourgogne : Pour les meilleurs vins parce que coûteux, les barriques sont utilisées autant pour la fermentation que l'élevage.

Arômes : puissants.

Pays chauds : Brioche
Beurre frais
Noisette
Pain grillé
Bourgogne : Agrumes
Ananas
Fruits exotiques
Pomme
Poire

Melon
Pêche
Beurre
Cire
Miel
Vanille
Épices

Vieillissent bien, surtout quand élevé en fut de chêne.
Ceux non élevés dans le bois sont à boire rapidement.

4)- CHENIN BLANC

Cépage dont la qualité est généralement autant moyenne qu'assurée.
Se trouve beaucoup dans la Loire : Vouvray, vins d'Anjou
Peut donner des vins blancs de garde.
L'acidité, lorsque jeune, évolue vers une maturité complexe et voluptueuse.

Trouvé aussi en Afrique du Sud et en Californie : mais, cépage versatile.
Se décline en vin sec ou vin moelleux : dans ceux en vin moelleux, la longévité est plus longue, surtout pour une grande année.
Il convient particulièrement aux vendanges tardives (Raisins atteints de pourriture noble -Botrytis cinerea) : Notamment dans la Vallée du Layon en Anjou + Vouvray
Maturité tardive.
Vendange en novembre.

5)- GAMAY

Cépage rouge unique du Beaujolais.
Pas en Côte d'Or : à cause de Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, qui ordonna de le bannir.

Riche en arômes primaires et en saveurs de fruits mûrs.
Vinifié par macération carbonique.
Le caractère du cépage domine.
Boire jeune.

6)- GEWURZTRAMINER

En Allemand : gewürz signifie « épices »
Où le trouver ? De chaque côté du Rhin, en Alsace et dans le sud de l'Allemagne + au nord de l'Italie et en Autriche.
Le nom de Traminer est souvent donné au même cépage.
Un des vins les plus faciles à reconnaître.
Fruité prononcé, très marqué par des notes épicées.
Bouche : intense.
Même si l'acidité est faible.
Notes de Pamplemousse mûr, litchi, mangue
Arômes : difficiles à décrire, faciles à reconnaître et mémoriser.

Intolérance à la chaleur : les rend trop mous.
Trouvé aussi en Californie et en Nouvelle-Zélande.

7)- MERLOT

Le Cabernet sauvignon se trouve essentiellement dans le Médoc : rive gauche
Le Merlot pour sa part, dans les vignobles bordelais de la rive droite

Les grands vins rouges de St Émilion, Pomerol (Pétrus) sont sa « marque »
Il ne domine pas toujours l'assemblage.
Dans le Pétrus, il a pourtant un rôle fondamental car il est utilisé à 100% : ce qui a incité d'autres producteurs dans le monde à le cultiver.
Trouvé dans le Sud de la France, le Nord de l'Italie.
Mûrit plus tôt que le cabernet sauvignon.
Sensible aux gelées de printemps.
Fragile : craint la coulure et autres dangers
Certaines années : rien en production (ex. 1984)

Bouche : souple et fruité

Œil : robe sombre

Nez : très fruité et franc

À Boire jeune mais vieilli plutôt bien
Sauf les grands Pomerol pour lesquels le temps est nécessaire : belle complexité.

8)- MUSCAT

Facile à reconnaître au goût.
Le plus ancien des cépages (Grèce Antique) probablement
Au moins 200 Variétés de part le monde.
Le meilleur : le Muscat blanc à petits grains.
Il aime les climats chauds : Frontignan, Sud de la France.
Il donne les vins les plus intenses, au goût de raisin prononcé.

Remarquable aussi en Australie

9)- NEBBIOLO

Sa terre de prédilection, dans le Piémont en Italie : Le Barolo, le Barbaresco.
Vignobles escarpés
Avec brume en automne et froid en hiver.
Mûrissement tardif : en novembre.
Exige les coteaux orientés au Sud : besoin de chaleur

Baies foncées avec une peau épaisse.
Forte acidité : rend obligatoire l'élevage en bois (pour apprivoiser le vin)

Garde : super longue.

Doivent passer du temps en bouteille et en carafe de décantation, pour adoucir les tannins et développer le bouquet.

10)- PINOT NOIR

Cépage des grands Bourgognes rouges.

Maturité précoce

Adeptes des climats frais

Moyennement coloré

Moyenne ou longue garde selon sa concentration

Grande complexité aromatique

Arômes : cerise, cassis, framboise, fraise, violette, rose

Difficile à cultiver

Au printemps : craint le gel

En été, la pluie (source de pourriture) et la grande chaleur

L'automne : la fraîcheur l'empêche de mûrir

Il donne peu de jus (peu productif)

Pour la qualité, mieux vaut favoriser les rendements bas.

Super agréable à déguster.

On l'aurait déjà « vu » en Gaule romaine.

Les seuls bons vins avec ce cépage sont essentiellement en Bourgogne

Raison : probablement parce qu'on a produit des clones en quantité, plus résistants : faisant du vin moins bon par ailleurs.

Hors Bourgogne : on le trouve bien sûr en Champagne.

Assemblé avec le pinot meunier (rouge) et le chardonnay (blanc)

Le Pinot noir d'Italie et d'Europe de l'Est : déçoit par manque de caractère et d'intensité aromatique.

Goût : difficile à définir selon le terroir.

Les versions légères : souples et fruitées

Les versions robustes élevées dans le bois : plus complexes et denses.

La robe est pâle.

Notes de fruits mûrs (cerises griottes)

11)- RIESLING

D'Allemagne + d'Alsace principalement, mais pas exclusivement

Noble variété

Acidité et douceur tout en équilibre.

Bon en Allemagne : coteaux frais et escarpés en bord de fleuve.

Si l'automne est chaud : splendides vins

Résiste au froid

Rendements faibles

Donne des vins secs ou doux selon qu'il est cueilli plus ou moins tard et /ou atteint de pourriture noble.

De garde ou pas.

Le Riesling de France contient plus d'alcool et est plus sec qu'en Allemagne.
Bons résultats aussi en Californie, en Nouvelle Zélande et en Australie.

12)- SAUVIGNON BLANC

Connu plus récemment (mais est aussi un « classique »)
Région de prédilection : La Loire : Sancerre, Pouilly Fumé
Vin blanc à forte puissance olfactive
Taux d'acidité assez élevé.
Parfums : fruits exotiques
Foin fraîchement coupé
Feuilles de cassis
Haricot vert

Assemblage : avec le Sémillon, il produit le Sauternes (sémillon majoritaire) et le Graves blanc (sauvignon majoritaire)
L'appellation Pessac Léognan dans le Bordelais exige 25% au minimum de sauvignon
Frais, vif, impérieux avec un fruité savoureux.
Très bon aussi en Nouvelle Zélande
À boire rapidement la plupart du temps; ce n'est pas un cépage fait pour les vins de garde.
En Californie : Robert Mondavi a produit le « Fumé Blanc » après passage en fût pour donner quelque chose approchant le Pouilly Fumé.
Il lui faut un climat frais et un sol pauvre.
En Australie : il est associé au sémillon pour faire, dans la Hunter Valley, de grands (faux) Graves blancs en vins de garde.

13)- SÉMILLON

Il n'est pas un cépage à vinifier seul.
Vin d'assemblage (Sauternes)
Vin sec à sa base
Production régulière, bon rendement, résistant
Supérieur parfois au Sauvignon

Quelques défauts cependant : tendance du moût à s'oxyder en cours de vinification.
Peau fine du raisin qui l'expose les grains à la pourriture.
En France, on le trouve majoritairement dans la Gironde, et en Monbazillac

14)- SIRAH, OU SYRAH

Utilisée pour les grands vins du Rhône, comme l'Hermitage, la Côte Rôtie, et aussi en assemblage dans le Chateauneuf-du-Pape

Robe sombre
Vin puissant et capiteux
Longue garde, mais peut aussi être bu assez jeune
Adeptes des climats plutôt chauds
Cépage classique de la Vallée du Rhône

Parfums : framboise, mûre, cassis, poivre, épices, cuir, gibier avec prédominance, de la réglisse et de la violette.

En Australie : nommé Shiraz

Production régulière et abondante

Mais un vrai défi pour le producteur : Dans un vin ordinaire, vaut mieux l'utiliser en cépage additionnel car il apporte des notes épicées et du caractère.

En absence d'assemblage (ex. : vins des Côtes septentrionales) vinification méticuleuse + élevage en fut de chêne.

Mais coûteux : alors seulement utilisé dans des vins comme l'Hermitage.

Donne toujours un grand vin : longévité, complexité, mais aussi un prix élevé.

Il y a 100 ans, on ajoutait de l'Hermitage pour donner couleur et goût à des vins de Bordeaux (procédé illégal aujourd'hui).

Ex. : Australie : assemblage de Sirah et de cabernet sauvignon : donne un vin souple et facile.

15)- TEMPRANILLO

Cépage clé des vins d'Espagne : Rioja, Ribera del Duero et les bons crus de Catalogne (Goût de Pinot noir de Bourgogne).

Au Portugal : cultivé dans Douro pour le Porto.

Donne un vin coloré, à l'acidité basse, qui réagit bien à l'élevage en fut de chêne.

Peu de tannins : alors, on l'assemble avec des cépages comme le Mazuelo et le Cabernet Sauvignon.

16)- ZINFANDEL

De Californie, essentiellement même si l'on en trouve un peu ailleurs, notamment en Italie, son pays d'origine, puisqu'il est apparenté au « Primitivo » en Italie méridionale.

Peut produire des vins de garde, complexes et de fortes personnalités.

Haut rendement : qualité ordinaire.

Quand faible rendement : TB en général

Se trouve aussi dans un type de Rosé : dénommé « Blush ».

17)- ALIGOTE

Blanc, assez acide.

Cultivé en Bulgarie, Roumanie, Californie, et bien sûr en France, dans la Bourgogne.

18)- BARBERA

Raisin rouge de qualité

Bonne acidité

Cultivé principalement en Italie et en Californie

19)- CARIGNAN

Raisin rouge le plus communément cultivé en France.

Vins foncés tanniques

Fort degré d'alcool

19)- CINSAUT ou CINSAULT

Rouge de qualité moyenne

Pauvre en tannins

Aime la chaleur

Dans les assemblages dans le Midi, au Liban et Afrique du Nord.

20)- GRENACHE

Le raisin rouge le plus cultivé au monde.

En France, on le trouve essentiellement dans les régions chaudes du sud du pays, le Rhône, la

Provence, la Corse,

21)- MARSANNE

Blancs secs que l'on cultive principalement dans le Nord de la vallée du Rhône et sur le pourtour Méditerranéen.

22)- MELON DE BOURGOGNE

Raisin blanc dont est issu le muscadet.

Parfois appelé Pinot Blanc en Californie

23)- MOURVEDRE

Raisin rouge robuste

Assemblé bien souvent avec la Syrah, le Grenache, le Cinsault

Se trouve surtout dans le sud de la France : Dans le Rhône, la Provence et le Midi (Bandol).

24)- PINOT BLANC

Essentiellement cultivé en France dans la région de l'Alsace

Souvent sert de base à des vins mousseux.

25)- PINOT GRIS

Raisins blancs ou noirs

Connu aussi sous le nom de Tokay d'Alsace ou Tokay Pinot Gris en France (désormais, cette dénomination est interdite car réservée aux seuls vins de Hongrie)

Base du fameux blanc de Pinot Grigio, en Italie

Cultivé également en Roumanie

26)- UGNI BLANC (ou TREBBIANO)

Raisin blanc très prolifique cultivé en Italie et dans le sud de la France, dans l'ouest, le sud et l'est méditerranéen.

Acide et souvent sans grand caractère.

*Les principaux Cépages utilisés pour l'élaboration du
vin de part le monde
-Repère visuel-*



*Cabernet-
Sauvignon*



*Cabernet
Franc*



Merlot



Chardonnay



Gewürztraminer



Chenin Blanc



Gamay



Riesling



Pinot Noir



Nebbiolo



Muscat



Sauvignon Blanc



Tempranillo



Syrah



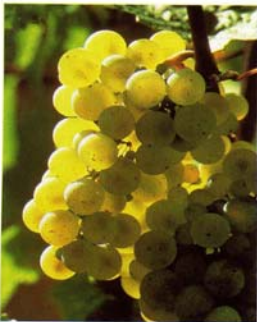
Sémillon



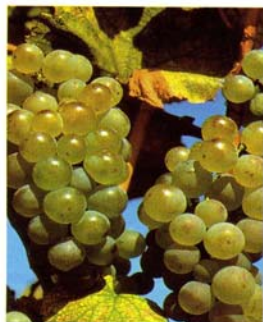
Zinfandel



*Cabernet
Franc*



Riesling



Sylvaner



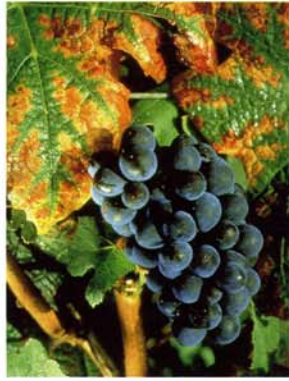
Gewurztraminer



Tokay Pinot gris



Muscat



Pinot noir



Pinot blanc



Pinot meunier



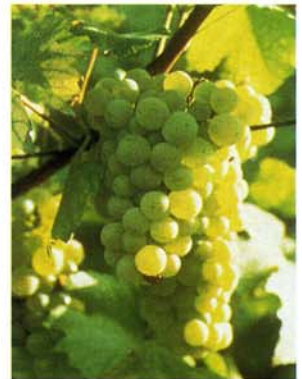
Poulsard



Savagnin



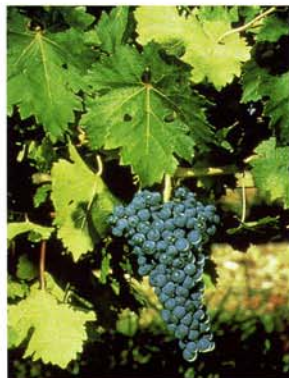
Muscadelle



Chardonnay



Sauvignon



Cabernet Sauvignon



Cabernet Franc



Carignan



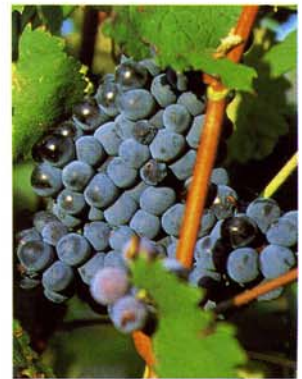
Merlot



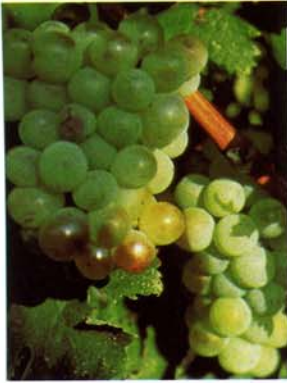
Syrah



Grenache



Mourvèdre



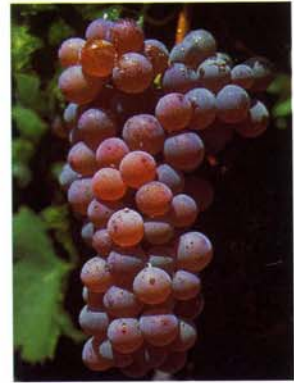
Rolle



Cinsault



Grenache noir



Grenache gris



Grenache blanc



Arrufiac



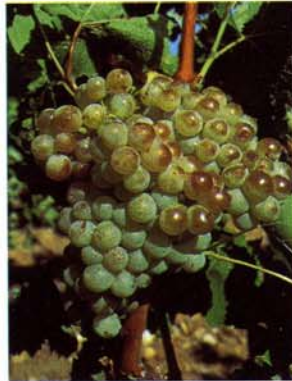
Pinenc



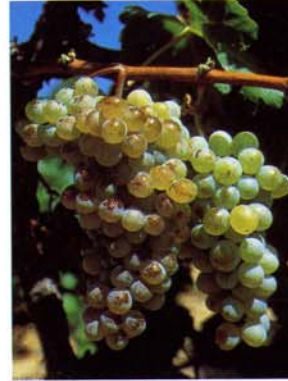
Tannat



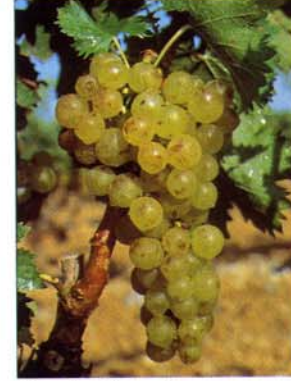
Côt



Maccabeu



Malvoisie



Muscat petits grains



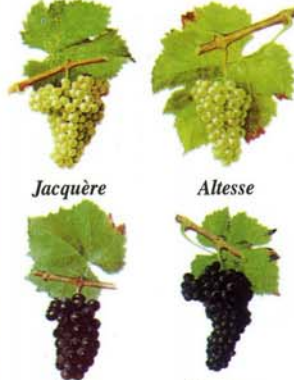
Muscat d'Alexandrie



Sémillon



Gros Manseng



Jacquère

Altesse

Gamay

Mondeuse