



GUIDE DES CEPAGES

PINOT NOIR



Synonymie : Salvagnin...

Origine : bourguignonne, de la forme d'une pomme de pin.

Superficie : 20000 ha (France)

Terroirs idéals : caillouteux, argilo-calcaire.

Vulnérabilité : gelée printanière, pourriture.

Caractéristiques : petites grappes aux grains légèrement ovoïdes.

Arômes : framboise, mûre, cerise, vanille, cassis...

Type des vins : du plus grand au plus quelconque selon le rendement. Au vieillissement, la couleur passe.

Appellation : Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire...Nouvelle Zélande.

A table : tous les plats sauf le camembert.



GUIDE DES CEPAGES

SYRAH



Synonymie : Shiraz en Australie

Origine : Espagne

Superficie : 15000 ha (France)

Terroirs idéals : granitiques et caillouteux

Vulnérabilité : humidité et pourriture

Caractéristiques : grappes cylindriques à petits grains

Arômes : petits fruits rouges, violette, et avec le temps doivent apparaître des arômes de poivre, tabac, musc, réglisse, cuir...

Type des vins : en Côtes du Rhône Septentrionale, les vins sont puissants. Dans les régions plus méridionale, les vins sont souples, onctueux.

Appellation : Hermitage, Côte Rôtie, Chateauneuf du pape, Provence, Languedoc, Australie...

A table : Cuisine bourgeoise, petits gibiers à plumes, à poils, fromages...



GUIDE DES CEPAGES

MERLOT



Synonymie : sémillon rouge

Origine : le merle serait friand des raisins de ce cépage

Superficie : 40000 ha (France)

Terroirs idéals : argilo sableux et argilo calcaire

Vulnérabilité : mildiou, pourriture grise

Caractéristiques : grappes cylindriques à peaux épaisses

Arômes : cerise, mûre, cassis puis évoluant avec le temps vers des senteurs animales, cuir, fumée, truffe...

Type des vins : moelleux et souple, il assure la qualité des plus nobles appellations bordelaise

Appellation : c'est le cépage de PETRUS sinon il est majoritaire en St Emilion, Pomerol, Buzet, Bergerac et Chili...

A table : cuisine bourgeoise : viandes rôties, gibiers...



GUIDE DES CEPAGES

CABERNET SAUVIGNON



Synonymie : bouchet...

Origine : bordelaise

Superficie : 30000 ha (France)

Terroirs idéals : pas difficile.

Vulnérabilité : oïdium

Caractéristiques : petites grappes à petits grains

Arômes : jeune, il présente des saveurs de poivron vert (à ne pas confondre avec des mauvaises odeurs herbacées) et de fruits rouges, puis avec le temps on peut trouver de la cannelle, vanille, des odeurs de sous bois, de pivoine...

Type des vins : assemblé, il atteint les sommets de l'équilibre et de la finesse.

Appellation : les plus grands vins bordelais (Cru du Médoc) et étranger (Opus One, Clos Mogador...) plus quelques domaines originaux (Daumas Gassac, Vignelaure, Trevallon...)

A table : viandes rouges, gibiers, fromages...



GUIDE DES CEPAGES

GEWURZTRAMINER



Synonymie : traminer musqué

Origine : Alsace

Superficie : 2500 ha (France)

Terroirs idéals : sols marno-calcaires, granitiques, argilo-sableux.

Vulnérabilité : oïdium, gelées de printemps

Caractéristiques : grandes feuilles et petits grains.

Arômes : litchi, rose, pêche, abricot, mangue puis clou de girofle...

Type des vins : rendement et degré de maturité sont deux facteurs importants. Le mout doit contenir 187 g/l de sucre naturel, 243 g/l en Vendanges Tardives et 279 g/l en sélection de Grains Nobles. L'action du botrytis permet d'obtenir des vins liquoreux puissants et voluptueux.

Appellation : Alsace Gewurztraminer, Grand Cru, Vendanges Tardives, Sélection Grains Nobles, Allemagne et Autriche.

A table : Munster, cuisine sucré-salé, tarte aux quetsches, cuisine asiatique...



GUIDE DES CEPAGES

CHARDONNAY



Synonymie : très nombreuses mais la plus connue c'est le Chard'nay (USA)

Origine : bourguignonne, peut être mâconnaise

Superficie : 15000 ha (France)

Terroirs idéals : calcaires, argilo-calcaires pierreux

Vulnérabilité : craint le botrytis

Caractéristiques : petites grappes-grains sphériques à chair ferme et juteuse

Arômes : fruits blancs, amande grillées, beurre, brioche, tilleul, aubépine, agrumes...

Type des vins : fins à très fins, il peut et doit être l'équilibre parfait entre alcool, acidité et gras.

Appellation : cépage principal des Bourgognes, il est unique et inimitable dans les grands vins : Meursault, Montrachet, Napa Valley. Commence à produire de bons vins dans le Languedoc, Espagne...

A table : poissons fins...



GUIDE DES CEPAGES

SAUVIGNON



Synonymie : blanc fumé (USA, Nlle Zélande)

Origine : bordelaise

Superficie : 7000 ha (France)

Terroirs idéals : calcaires

Vulnérabilité : court noué, black rot

Caractéristiques : petites grappes à petits grains

Arômes : bourgeon de cassis, odeurs végétales, agrumes, genêt, pipi de chat...

Type des vins : varie selon le rendement.

Appellation : Sancerre, Pouilly Fumé, Bergerac, Entre 2 Mers, Nlle Zélande

A table : poissons grillés, viandes blanches...