

CÉPAGES VINIFIÉS EN BLANC

Aligoté

(Bourgogne)

"Peu aromatique, frais et nerveux", Noisette, citron

Bourboulenc

(Languedoc, Rhône) Ex.: Côtes-du-rhône, Coteaux du Languedoc, Corbières, Minervois

Arômes de fleurs de garrigue: Ciste et genêt

Chasselas

(Alsace, Savoie, Loire), Ex.: Pouilly-sur-Loire, Crépy, Marignan

"Peu aromatique, léger et désaltérant", Arômes très légers. Tilleul, fines touches florales

Chardonnay

(Bourgogne, Loire, Champagne, Jura, Savoie), Ex: Bourgognes, Champagnes blanc de blancs

"Arômes très complexes", Noisette, miel, aubépine, acacia, chèvrefeuille, pomme, poire, Beurre, brioche, pain grillé, amande grillée, levure, Tilleul, verveine. Fruits blancs (pêche, poire, litchi)

Chenin

(Loire), Ex.: Vouvray, Savennières, Quarts-de-Chaumes, Bonnezeaux

"Arômes très complexes", Notes florales: Acacia, chèvrefeuille, citronnelle, herbe coupée, paille, humide, Pomme verte, pamplemousse, verveine, amande fraîche

Tilleul, noisette, cannelle, girofle

En liquoreux: Miel, coings, fruits confits, poire

Clairette

(Rhône, Provence, Languedoc), Ex.: Vin de Palette (Ch. Simone), Clairette du Languedoc

Notes florales: acacia, tilleul, genêt, Senteurs de garrigue: fenouil, anis, Fruits blancs: Poire, Pêche, Pomme, Miel d'acacia, rose, muscat, abricot, fruits exotiques

Folle Blanche

(Loire, Cognac, Armagnac), Ex.: AOVDQS Gros-Plant

"Saveur acide très prononcée, fruité, léger", Arômes très légers

Gewurtztraminer

(Alsace, Allemagne, Autriche)

"Très aromatique, puissant et épicé", Litchi, rose, clou de girofle, peau d'agrumes, Pivoine, pêche jaune, poivre, cannelle, pain d'épices

Géranium, gardénia, acacia, violette

VT: Abricot, pêche, fruits exotiques, fruits confits, caramel

Marsanne

(Rhône, Languedoc), Ex.: Hermitage, St-Peray

Notes florales, Miel, Acacia, Coing, Abricot, fruits secs (noisette)

Avec l'âge: Miel, Cire d'abeille, Noix, Noisette, Amande, Abricot séché, Pomme cuite, Epices, pointe réglissée

Mauzac

(Sud-Ouest, Languedoc) Ex.: Gaillac, Blanquette-de-Limoux

Arômes de pomme

Melon (dit Muscadet)

(Loire)

"Peu aromatique, peu acide", Fleurs blanches, foin coupé, notes iodées, Poire, pomme verte, citron, pamplemousse

Muscadelle

(Bordelais, Sud-Ouest, Ex.: Sauternes, bergerac, Gaillac, Buzet

"Cépage complémentaire", Arômes puissants de Muscat

Muscat

(Rhône, Roussillon, Alsace), Ex.: VdP Muscat, Muscat de Rivesaltes

Muscat (proche de la graine de coriandre), acacia, Fleurs lourdes: Rose, géranium, fleur d'oranger, Agrumes, zestes de citron, orange, pamplemousse, melon

En liquoreux: Raisins confits, Melon surmûri, Pain d'épice, Figue, Miel, Fruits de la passion

Petit Manseng

(Sud-Ouest), Ex.: Jurançon sec et moelleux

Sec: Fruits exotiques et confits, Epices, zestes d'agrumes

Moelleux: Fruits exotiques (ananas, litchi), Pêche blanche, nêfle, mangue, cannelle Notes miellées, arômes de cire d'abeille et de pain d'épice

Pinot Gris

(Alsace, Loire(Malvoisie), Savoie), Ex.: Tokay Pinot Gris

"Cépage rouge vinifié en blanc", Fruits jaunes (pêche), arômes fumés, Epices, Miel, Touches fruitées (poire, pomme) et florales (violette), acacia

Noisette, Champignon

VT: Fruits confits aux épices, Miel, Fruits secs, Praliné

Riesling

(Alsace, Moselle, Allemagne)

"Nez complexe", Notes citronnées ou citronnelle, Agrumes, Pamplemousse, Fruits secs, Epices douces (vins surmaturés)

Jeune: Dominante fleurs blanches

Avec l'âge: Notes minérales, pétrole (ou naphte), Fruits secs, Miel, Abricot, Pêche jaune et citron confit

En liquoreux: Fruits tropicaux, pamplemousse, orange

Roussanne

(Rhône, Languedoc, Savoie), Ex.: Saint-Peray, Hermitage

Arômes de Pêche de vigne, miel, abricot, aubépine

Savagnin (Gringet)

(Jura), Ex.: Château-Chalon

Arômes épicés, Pomme et noix fraîche

Sauvignon

(Loire, Bordeaux, Sud-Ouest), Ex.: Sancerre, Pouilly-Fumé, graves

Bourgeon de cassis, buis, sureau, l'iris, citron, Genêt, Pipi de chat (jeunes vignes ou raisins pas mûrs), Arômes de pierre à fusil

Graves: Pamplemousse, fruits blancs (pêche, abricot)

Sémillon

(Bordeaux, Sud-Ouest, Provence), Ex.: Bordeaux

"Arômes très complexes", Miel et cire d'abeille, fruits confits (poire, abricot, coing, pêche, ananas, écorce d'orange), Fruits secs (noisette)

Citron, tilleul, verveine, pamplemousse, orange, pêche, Vanille, safran, note épicée

Sylvaner

(Alsace)

"Peu aromatique, vif et claquant", Notes florales (acacia, fleurs blanches, jacinthe), Accents citronnés ou végétaux (foin, herbe fraîche)

Fruits secs, nuances de fruits confits, coing (Vieilles Vignes)

Ugni Blanc

(Sud-Ouest, Provence, Languedoc, Corse), Ex.: Cognac, Armagnac, Cassis, Bandol

"Peu aromatique, frais et vif, léger", Arômes très légers

Viognier

(Rhône, Languedoc, Provence), Ex.: Condrieu

"Très aromatique, palette complexe et raffinée", Abricot, pêche blanche, pomme, Acacia, violette, anis, miel, foin coupé, Tabac blond, épices douces, pain d'épice, amande grillée, Poire, miel, fruits exotiques

CÉPAGES VINIFIÉS EN ROUGE

Cabernet-franc

(Bordelais, Loire, Sud-ouest), Ex.: Bordeaux, Chinon, Saumur

"Bien structuré et très net, moins tannique que CS", Framboise, violette, réglisse, Touches de poivron vert (sur terres froides), amande

Avec l'âge: musc, truffe, note fumée

Cabernet-Sauvignon

(Bordelais, Loire, Sud-ouest, Languedoc, Provence) Ex.: Bordeaux

"Finesse et profondeur", Fruits rouges (framboise) ou noirs (cassis, myrtille), Notes de poivron vert, pin

Avec l'âge: confiture de mûre, poivre, crème de cassis, piment, réglisse, cuir

Avec bois: vanille et cannelle, notes empyreumatiques (fumé, grillé, et chocolat)

Carignan

(Languedoc, Provence, Rhône, Corse), Ex: Corbières

"Charpenté, un peu astringent, amertume", Fruits noirs: Cassis, myrtille, Epices du bois: vanille, cannelle, tabac, Réglisse

Senteurs de sous bois: champignons, feuilles mortes

Herbes de garrigue: laurier, romarin

Cinsault

(Languedoc, Provence, Rhône) "Peu aromatique, Ex. Minervois, Côtes-du-rhône

léger et souple", Fruits rouges mûrs: fraise, framboise, groseille, Notes florales (violette, rose), Nuances épicées, sous-bois, note réglissée

Côt (ou Malbec)

(Sud-ouest, Bordelais, Loire), Ex.: Cahors, Bordeaux

"En assemblage, apporte le couleur et le moelleux", Arômes de violette, poivre noir (Loire), groseille

Avec l'âge: Truffe

Duras

(Sud-ouest), Ex.: Gaillac (uniquement)

"Alcoolique, du corps, dur dans sa jeunesse", Arômes légèrement ferrugineux

Grenache

(Rhône, Languedoc, Provence), Ex: Chateauneuf-du-Pape
Cassis, mûre, cerise très mûre, fraise écrasée, Laurier, Eucalyptus, Réglisse
Avec l'âge: tabac, abricot cuit, fumé, gibier, épices.

Gamay

(Beaujolais, Bourgogne, Loire, Savoie, Sud-ouest)
"Peu tannique, bonne acidité", Arômes fruités avec goût acidulé type bonbon anglais, Banane, ananas et pomme, Fraise, framboise, notes florales

Merlot

(Bordelais, Sud-ouest, Languedoc, Ex: Pomerol)
"Matière puissante et veloutée" Fruits rouges ou noirs, caramel
Avec l'âge: champignon, truffe, cuir, pruneau

Mondeuse

(Savoie), Ex.: Vins de Savoie, AOVDQS Vins du Bugey
Fruits noirs: cassis, griotte, framboise, fraise, Notes de figue et de pruneau, Iris, violette
Avec l'âge: Nuances de sous-bois, Epices, poivre

Mourvèdre

(Provence, Languedoc, Ex: Bandol)
"Alcoolique, riche en tannins", Fruits noirs: Cassis, myrtille, réglisse, Poivre. Thym, girofle, pin, cannelle
Avec l'âge: truffe, tabac

Negrette

(Sud-ouest), Ex.: Côtes du Frontonnais, AOVDQS Vins de Villedieu
Fruits rouges et noirs: Cerise et mûre, réglisse, violette

Nielluccio

(Corse), Ex.: Patrimonio
Arômes puissants de bois et de cuir

Pinot noir

(Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire-centre), Ex: Bourgognes, Sancerre
"Arômes très élégants et fins", Cassis, framboise, parfois touche fumée, Aussi cerise (griotte), groseille, fraise cuite, églantine, réglisse.
Avec bois: Epices douces, cannelle, réglisse, sous-bois.
Avec l'âge: Champignons, cuir

Syrah

(Rhône, Languedoc, Provence, Corse, Sud-Ouest), Ex: Cote-Rotie, Hermitage
"Arômes profonds de fruits noirs et d'épices", Cassis, framboise, Mûre, violette, cèdre, cannelle, poivre, cuir, tabac, musc, truffe
Avec bois: réglisse, clou de girofle

Tannat

(Sud-Ouest), Ex: Madiran
"Arômes rustiques, tannique", Fruits noirs: mûre, cassis, myrtille, cerise noire, Arômes de sous-bois et d'épices, notes viandées et nuances de cuir
Avec bois: Vanille, Cèdre, Tabac blond
Avec l'âge: pain grillé, froment, sous-bois, épices et fruits mûrs