

Savoir déguster à l'aveugle

Combien de cépages devriez-vous connaître?

Il existe des **milliers de cépages**, ou type de raisin. Chacun a ses propres caractéristiques, en termes **d'acidité**, de **gras**, de **sucrosité**, **d'arômes**, ...

Alors, par où commencer ? Comment s'y retrouver ?

Et bien, parmi cette variété de cépages, il y en a environ **200 autorisés en France** pour la production de vin. Et parmi ces 200, **une dizaine** représente à eux seuls **80%** de la surface de vignes. Voilà qui simplifie les choses 😊

Ici, nous allons nous centrer sur **6 cépages rouges** et **6 cépages blancs**, et voir leurs caractéristiques autour de **3 pistes**.

Je fais donc volontairement l'impasse sur d'autres cépages (qui mériteraient pourtant une place dans cet article), mais rassurez-vous, nous aurons l'occasion d'en reparler de manière plus spécifique.

Et puis, **ces 12 cépages** dont je vais vous parler tout de suite vous permettront d'ores et déjà de **progresser dans l'identification des vins !**



Riesling

Gewürztraminer

Viognier

Chenin

Chardonnay

Sauvignon

6 cépages blancs



Cabernet-sauvignon

Cabernet-franc

Pinot Noir

Merlot

Syrah

Grenache

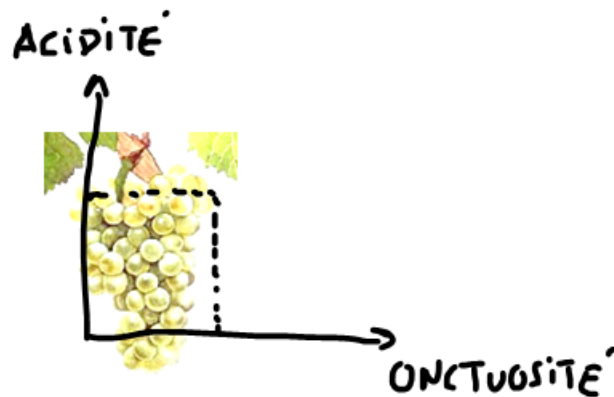
6 cépages rouges

Piste 1 : Évaluez l'acidité du cépage blanc

Cette piste concerne les **cépages blancs**, ceux qui sont à l'origine des **vins blancs**. (la piste suivante concernera les cépages rouges).

Souvenez-vous, l'équilibre du vin blanc résulte d'un équilibre entre 2 axes :

1. L'acidité
2. Le gras

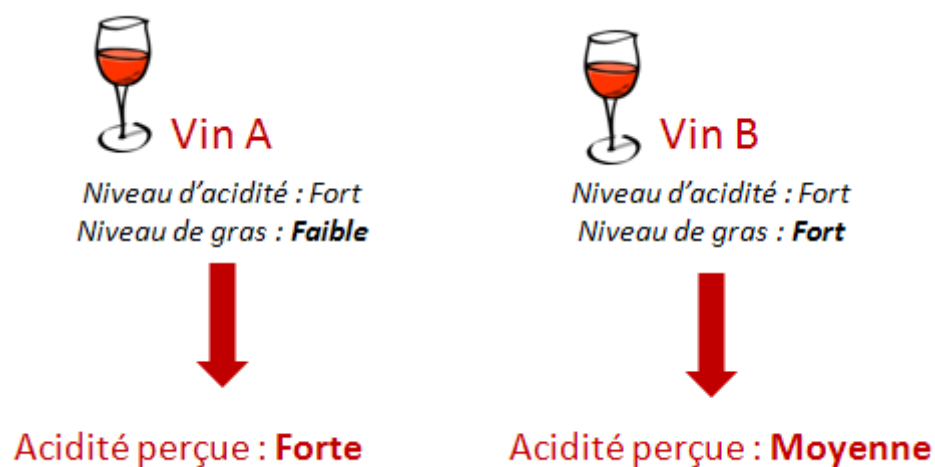


Si cela ne vous dit rien, lisez [comment analyser un vin blanc grâce à son profil gustatif !](#)

Comment évaluer le niveau d'acidité du vin que vous dégustez ?

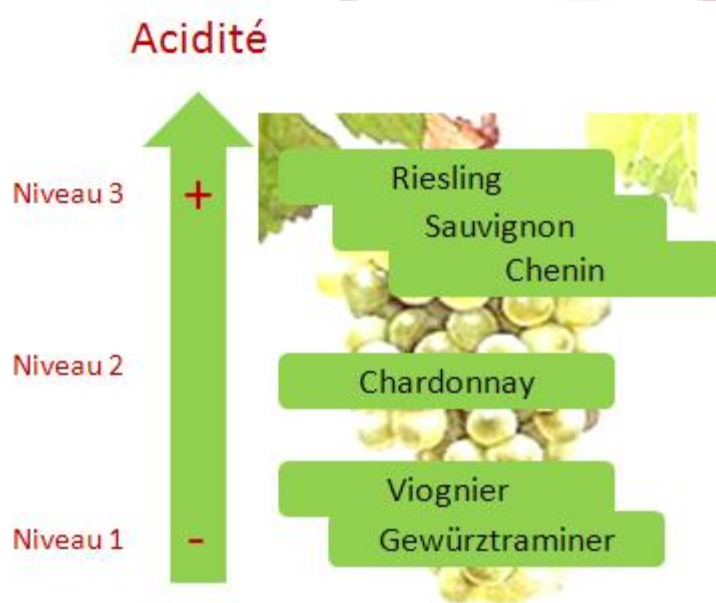
- [Mâchez le vin](#) ! Votre bouche va percevoir **différentes sensations**. La saveur **acide** se caractérise par une **salivation fluide** en bouche, ressentie particulièrement sur les **côtés de la langue**. Comme un jus de citron 😊
- **Notez son niveau d'acidité**, de 1 à 3 (1 : peu acide ; 3 : très acide). Bien sûr, vous constaterez sans doute que votre perception de l'acidité du vin dépend aussi de son **niveau de gras** !

En effet, le **gras** du vin **atténue** la sensation **d'acidité perçue**.



Bien. Vous évaluez donc le niveau d'acidité du vin blanc que vous dégustez.

Sur les 6 cépages blancs étudiés dans cet article, **voilà ce que vous devriez ressentir** :



Piste 2 : Evaluer le niveau de tanin du cépage rouge

Cette piste concerne les **cépages rouges**, ceux qui sont à l'origine des **vins rouges**.

Souvenez-vous, l'équilibre du vin rouge résulte d'un **équilibre entre 3 axes** :

1. L'acidité
2. Le gras
3. Les tanins



Vous en saurez plus sur cet équilibre [en relisant cet article](#) sur la classification des rouges.

Pour faciliter la **reconnaissance du cépage rouge**, nous allons les hiérarchiser suivant **leur niveau de tanin**.

Je vous rappelle que :

- le tanin est la **substance végétale** extraite de la peau du raisin rouge lors de la macération.
- Le tanin **assèche la bouche**, en coagulant les protéines de la salive

Pour être un spécialiste du tanin, lisez [comment analyser facilement les tanins du vin](#) !

Comment évaluer le niveau de tanin du vin que vous dégustez ?

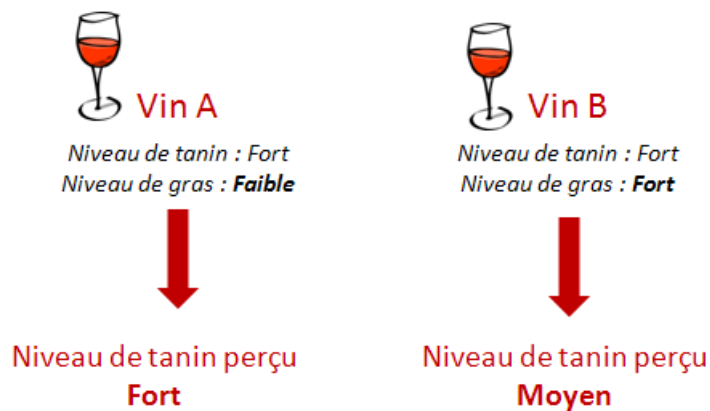
- Là aussi, **mâchez le vin**. Votre bouche va percevoir **différentes sensations**. Le tanin vous assèche la bouche. Votre langue **accroche** au palais, de manière plus ou moins prononcée.

Si « **ça accroche fort** », les tanins sont **puissants** : on dit que le vin est tannique (sans blague ? 😊), ou astringent.

Si « **ça accroche peu** », alors le vin est **souple**, peu tannique, soyeux.

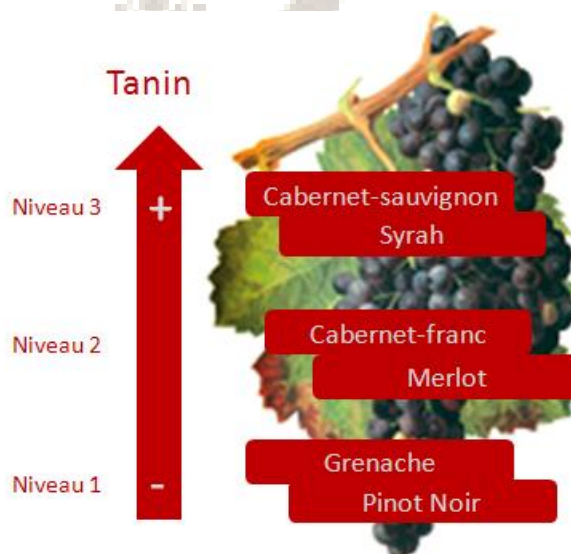
- Notez alors le **niveau de tanin**, de 1 à 3 (1 : peu tannique ; 3 : très tannique)

Comme pour l'acidité du vin blanc, vous constaterez que **votre perception des tanins** dépend aussi du **niveau de gras du vin** !



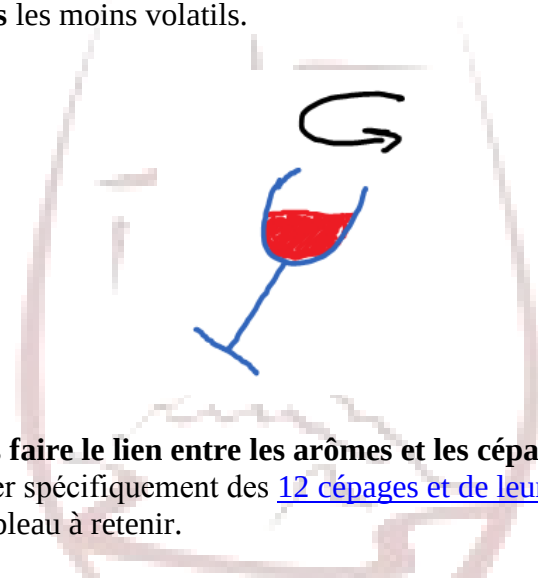
dans cet article, voilà ce que vous devriez ressentir :

Sur les **6 cépages rouges** étudiés



Piste 3 : Evaluer les arômes dominants du cépage

Sentez votre verre de vin une 1ère fois, puis **oxygénez-le** en le faisant tourner. ceci permet d'exacerber les arômes les moins volatils.



Maintenant, nous allons **faire le lien entre les arômes et les cépages**. J'avais déjà eu l'occasion de vous parler spécifiquement des [12 cépages et de leurs arômes dominants](#), je vous indique donc le tableau à retenir.

Couleur	Cépage	Quelques arômes dominants
	Riesling	citron, pamplemousse, silex
	Viognier	Pêche blanche, abricot
	Gewürztraminer	Litchis, rose, épice
	Chenin	pomme, coing, abricot, tilleul
	Chardonnay	citron, pomme, acacia, pain grillé, mais aussi : vanille, beurre, amandes
	Sauvignon	citron, herbe coupée, bourgeon de cassis
	Cabernet-sauvignon	Cassis, mûre, poivron vert, réglisse
	Cabernet-franc	Cassis, mûre, poivron vert
	Pinot Noir	Cerise, poivre, cassis
	Merlot	Prune, épice, mûre
	Syrah	Cassis, poivre, violette
	Grenache	Epice, poivre, réglisse, garrigue

IS/CIP

Récapitulons !

Voici les pistes à avoir sous la main ...

Je vous propose le schéma suivant pour avoir un aperçu global des caractéristiques des 12 cépages étudiés.

Couleur	Cépage	Piste 1 : Niveau d'acidité	Piste 2 : Niveau de tanins	Piste 3 : Les arômes dominants
	Riesling	3	-	citron, pamplemousse, silex
	Vioignier	1	-	Pêche blanche, abricot
	Gewürztraminer	1	-	Litchis, rose, épice
	Chenin	3	-	pomme, coing, abricot, tilleul
	Chardonnay	2	-	citron, pomme, acacia, pain grillé, mais aussi : vanille, beurre, amandes
	Sauvignon	3	-	citron, herbe coupée, bourgeon de cassis
	Cabernet-sauvignon	-	3	Cassis, mûre, poivron vert, réglisse
	Cabernet-franc	-	2	Cassis, mûre, poivron vert
	Pinot Noir	-	1	Cerise, poivre, cassis
	Merlot	-	2	Prune, épice, mûre
	Syrah	-	3	Cassis, poivre, violette
	Grenache	-	1	Epice, poivre, réglisse, garrigue