

Les Principaux Cépages

Pour être dans une AOC, la vigne qui produit le vin, ne doit pas avoir un rendement supérieur à 70 hectolitres à l'hectare.

VIN BLANC

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
<i>Aligoté</i>	<i>Produit des vins légers de faible acidité à consommer rapidement</i>	<i>Ordinaires</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>Les vins issus de ce cépage présentent pour les meilleurs un équilibre parfait entre l'acidité le gras et l'alcool, d'un bon potentiel de garde et d'une complexité inversement proportionnelle au rendement demandé à la vigne</i>	<i>Bourgognes blancs Champagnes Vins d'Arbois Vins du Bugey Val de Loire Vins du Sud-Ouest</i>	<i>Beurre, noisette, citron, pêche, fleurs et épines blanches, fougère, aubépine, chèvrefeuille, Amandes grillées, brioche, miel, pain grillé, vanille Silex pierre à fusil</i>
<i>Chasselas</i>	<i>Vins manquant d'acidité à boire rapidement</i>	<i>Pouilly sur Loire Alsace Vins de Savoie Allemagne, Suisse(Dorin et Fendant) Italie</i>	<i>Menthe Citron Noisette</i>
<i>Chenin blanc(Pineau de loire)</i>	<i>Vins secs ou liquoreux parfois durs dans leur jeunesse</i>	<i>Coteaux du Layon Chinon blanc Vouvray, Saumur Val de Loire Savennières</i>	<i>Miel, pamplemousse, fleurs blanches, pomme verte, acacia, pêche blanche, poire, agrumes, épices, iode, térébenthine, fruits secs, amande, <u>coing</u>, <u>cannelle</u></i>
<i>Clairette</i>	<i>Alcool présent dans les vins issus de ce cépage aux arômes particuliers et caractéristiques</i>	<i>Vins blancs méridionaux, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Bandol, Cassis, Côtes de Provence</i>	<i>Fleurs de pêcher, amandes amères, pamplemousse, fruits secs, tilleul, genêt</i>
<i>Colombart</i>	<i>Cépage répandu en Californie utilisé en appoint, son utilisation étant en régression</i>	<i>Vins ordinaires et destinés le plus souvent à la distillation. Pineau des Charentes</i>	
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Produit des vins au degré alcoolémique élevé à la robe intense, gras voir onctueux</i>	<i>Alsace grand cru Gewurztraminer</i>	<i>Arômes épicés ++, rose, miel, pivoine, agrumes, fruits secs et confits</i>
<i>Gros plant (Folle blanche)</i>	<i>Vins faiblement alcooliques présentant une acidité marquée</i>	<i>Gros Plan du pays nantais et vins de distillation</i>	
<i>Manseng blanc</i>	<i>Vins blancs au bouquet original présent à titre principal dans le Jurançon et à titre accessoire dans les vins du sud ouest</i>	<i>Jurançon</i>	<i>Miel, pêche, cannelle, noix de muscade, girofle</i>
<i>Maccabeo</i>	<i>Vins tranquilles ou pétillants, relativement alcooliques et fruités</i>	<i>Côtes du Roussillon Rivesaltes</i>	<i>Buis, fleurs blanches, pêche, raisin, fruits confits</i>
<i>Marsanne</i>	<i>Vins blancs secs, légers, fins</i>	<i>Hermitage Crozes-Hermitage Saint-Peray</i>	
<i>Mauzac</i>	<i>Vins de qualité variable en fonction du rendement demandé</i>	<i>Blanquette de Limoux Gaillac</i>	<i>Pomme(vins moelleux) Acacia, <u>jasmin</u> Aubépine, miel, pain grillé, vanille</i>

Muscadelle	Cépage d'appoint le plus souvent associé au Sauvignon et au Sémillon	Vins de pays du Sud-Ouest Entre-Deux-Mers	Raisins murs , fruits exotiques, fruits secs, coing
Muscadet (Melon)	Planté dans l'Yonne et en Loire-Atlantique, donne des vins frais et iodés	AOC du Muscadet	Fleurs blanches, iode, pamplemousse, citron, épices
Muscat	Cépage en régression donnant des vins très sucrés	Alsace Languedoc	Rose, vanille, bergamote, pêche, miel
Pinot blanc	Plus rustique que le Chardonnay ce cépage est utilisé pour l'élaboration de certains crémant et vins mousseux	Alsace Pinot blanc Alsace Clevner Mâcon blanc Crémants	
Pinot gris	Vins capiteux et aromatiques, parfois utilisé en moelleux	Alsace Pinot gris	Beurre, arômes épicés, suave, fumée, humus, fruits confits, miel
Riesling	Donne des vins blancs frais et aromatiques aux senteurs florales et minérales	Alsace Riesling	Citron, arômes minéraux, arômes terpéniques, Pêche blanche, tilleul, pétrole
Roussane	Vins fins, élégants, de garde	Chignin-Bergeron Hermitage blanc Châteauneuf-du-Pape blanc	Fleurs blanches
Roussette (Altesse)	Donne des vins secs qui peuvent être corsés et des vins moelleux	Roussette de Savoie	Violette
Sauvignon	Vins très variés	Sancerre Pouilly fumé Touraine Bergerac Bordeaux blanc Entre-Deux-Mers	Citron, Pierre à fusil, Pipi de chat, Acacia, cerise, poivron vert, Orange, cuir, Abricot, épices, Cassis, sous-bois, Fenouil, menthe
Savagnin	Vins fins et puissants à la fois de grande garde	Vins du Jura Château-Châlon Arbois Etoile	Noix, noisette, amande, pomme, épices,
Semillon	Cépage vigoureux associé au sauvignon pour les liquoreux, seul pour l'AOC Bergerac	Sauternes Barsac Loupiac Ste-Croix-du-Mont Cadillac Monbazillac Bergerac Graves supérieures Premières Côtes de Bordeaux	Pêche, abricot, poire, fleurs, <u>miel</u> , noisette, rôti, orange confite, beurre
Sylvaner	Produit des vins blancs secs et perlants, qui peuvent être emprunts d'une certaine acidité	Alsace Sylvaner	Acacia, fleurs blanches, citron, pamplemousse, aubépine, tilleul, menthe
Ugni	Les vins issus de ce cépage présentent souvent une bonne vivacité tout en témoignant d'une certaine rondeur fruitée	Côtes de Provence blanc, Cassis, Bandol, Côtes du Rhône, Coteaux pin du Languedoc	Agrumes, citron, coing, acacia, cire , résine de pin
Vermantino	La vinification des vins Corses issus de ce cépage dépend largement de la maturité des baies, le vin ayant tendance à maderiser si le raisin est mûr	AOC Ajaccio Patrimonio	Orange, citron pamplemousse, fruits exotiques, Parfums de garrigue
Viognier	Produit des vins blancs ou la finesse, la distinction et la complexité si elles se dévoilent rapidement ,se développent avec le temps	Condrieux Château Grillet Côte Rôtie	<u>Violette</u> , abricot, pêche blanche, citron, bourgeon de cassis, fleurs, fruits exotiques , fruits secs, réglisse, grillé, minéral

VIN ROUGE

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
<i>Braquet</i>	<i>Principalement utilisé dans la région de Nice caractérisé par une certaine finesse</i>		
<i>Cabernet franc</i>	<i>Produit des vins moins riches en tannin que le cabernet sauvignon et d'évolution plus rapide</i>	<i>Vins d'Aquitaine Vins de Bordeaux Vins de Loire</i>	<i><u>Framboise</u> <u>Violette</u> <u>coing</u></i>
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Cépage principal des vins du Médoc et le plus répandu à travers le monde donnant des vins de garde charpentés et fins</i>	<i>Saint Estèphe Saint Julien Pauillac Pessac léognan Fronsac et canon fronsac Moulis en Médoc Haut Médoc Pomerol St Emillion Bordeaux rouges</i>	<i>Fruits rouges Réglisse Vanille Violette <u>Poivron vert</u> Epices Cuir Pain grillé Café <u>Sous bois</u></i>
<i>Calitor</i>	<i>Utilisé en Provence peu répandu</i>		
<i>Carignan</i>	<i>Présent dans la plupart des vins méridionaux, ce cépage présente une certaine amertume qui s'atténue avec l'âge. Produit des vins solides</i>	<i>Vins rouges meridionaux Fitou</i>	<i>Mûre, cerise framboise, poivre, parfums de garrigue, violette, cuir, pruneaux, amande</i>
<i>César</i>			
<i>Cinsault</i>	<i>Cépage associé conférant équilibre et harmonie</i>	<i>Bandol Cassis Costière de Nîmes Coteaux varois Vacqueras</i>	<i>Fruits rouges, framboise, sous bois, épices, Menthe, cuir</i>
<i>Cot(Malbec)</i>	<i>Donne des vins de caractère, puissants voir rustiques</i>	<i>Cahors Touraine Bordelais</i>	<i><u>Cassis</u>, cerise, <u>pruneaux</u>, Sous bois , cuir, épices, réglisse,</i>
<i>Duras</i>	<i>Vins jeunes corsés s'assouplissant avec l'age</i>	<i>Gaillac Vins du sud ouest</i>	<i>Fruits rouges, cassis, poivre, vanille</i>
<i>Fer servadou</i>	<i>Vins légers et rustiques</i>	<i>Marcillac Vins d'Estaing Gaillac Madiran Côtes du frontonnais</i>	<i>Petits fruits rouges, épices, réglisse, notes végétales</i>
<i>Fuella nera</i>	<i>Donne des vins bouquetés, de garde</i>	<i>Vins de pays de la région de Nice</i>	
<i>Gamay noir</i>	<i>Vins souples et fruités à boire jeunes</i>	<i>Beaujolais Touraine Vins de Savoie Bourgogne passe tout grain</i>	<i><u>Framboise</u>, cassis, groseille, cerise, fraise, banane, rose, bonbon anglais</i>
<i>Grenache</i>	<i>Donne du corps et du bouquet</i>	<i>Chateauneuf du pape Gigondas Côtes du Rhône Tavel, Lirac Bandol, Côtes de Provence Rivesaltes Banyuls</i>	<i>Fruits rouges, fruits noirs, fruits à noyau thym, tilleul, fenouil, genêt, menthe, tabac, Champignon, épices, garrigue</i>

<i>Grolleau</i>	<i>Cépage d'appoint produisant des vins légers, utilisé dans la vinification de certains mousseux</i>	Anjou Saumur Touraine	
<i>Jurancon</i>			
<i>Lladoner pelut</i>	<i>Issu du cépage Grenache dont il se rapproche</i>		
<i>Manseng noir</i>			
<i>Méridle</i>			
<i>Merlot</i>	<i>Produit des vins souples, ronds, de qualité</i>	St-Emilion Vins de Bordeaux Médoc, Graves Bergerac Buzet, Duras	Cassis, prune, mûre, réglisse, vanille , fraise, sous bois, Epices, grillé, cuir, fouurrure
<i>Meunier</i>	<i>Vins fins et fruités</i>	Champagne Touraine Gris meunier de l'Orléanais	framboise
<i>Mondeuse</i>	<i>Vins puissants et aromatiques,</i>	AOC vins de Savoie MONDEUSE	Fraise, framboise, cassis, cerise, violette, iris, épices
<i>Mourvèdre</i>	<i>Vins rustiques de garde</i>	Bandol Cassis Côtes de Provence Coteaux d'Aix Châteauneuf du Pape Tavel, Lirac, Fitou, Corbières, Minervois Côtes du Roussillon Coteaux varois	sous bois, réglisse, champignon, iode, cuir, olive
<i>Négrette</i>	<i>Vins de caractère pouvant être marqués par un léger déficit sur le plan de l'acidité</i>	Côtes du Frontonnais Vins de Lavilledieu	Fruits à noyau Pruneaux litchi Bois brûlé
<i>Niellucio</i>	<i>Vins fruités d'un bon potentiel de garde</i>	Patrimonio	Fruits rouges, maquis, réglisse, cuir, épices, tabac
<i>Petit verdot</i>			
<i>Picpoul noir</i>			
<i>Pineau d'Aunis (Chenin noir, Pineau rouge)</i>	<i>Vins d'un bon degré alcoolique à boire jeunes</i>	Vins d'Anjou Touraine Saumur Crément de Loire	
<i>Pinot noir</i>	<i>Vins présentant généralement une belle robe et de grande complexité aromatique</i>	Vins de Bourgogne Alsace Champagne Sancerre rouge	Framboise, mûre violette, fraise, cerise, prune, réglisse, cuir, beurre de cacao, sous bois, musc, champignon humus, venaison
<i>Poulsard</i>	<i>Vins de robe claire, élégants</i>	Vins d'Arbois Côtes du Jura Etoile	Fraises des bois, framboise, groseille, réglisse
<i>Sciacarello</i>	<i>Vins souples et charpentés</i>	Vin de Corse Ajaccio	Immortelles Maquis , Épices, réglisse
<i>Syrah</i>	<i>Produit des vins colorés , fins, parfumés, de garde</i>	Châteauneuf du Pape Cornas, Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-	<u>Violette, chocolat,</u> <u>truffe,</u> Réglisse, tabac blond, cannelle, fruits à noyau,

		<i>Hermitage</i>	<i>Sous-bois</i>
<i>Tannat</i>	<i>Vins tanniques, d'une rudesse certaine dans leur jeunesse</i>	<i>Madiran Irouleguy Cahors</i>	<i><u>Framboise, épices</u></i>
<i>Tibouren</i>	<i>Vins rosés principalement, au bouquet délicat et fruité</i>	<i>Côtes de Provence, Coteaux varois</i>	<i>Fruits rouges et noirs, notes florales</i>
		<i>Palette</i>	
<i>Trousseau</i>	<i>Vins rustiques, corsés et colorés, ce cépage est le plus souvent associé au Poulsard</i>	<i>Arbois Côtes du Jura</i>	<i>Fruits rouges sauvages, cerise, framboise, mûre</i>