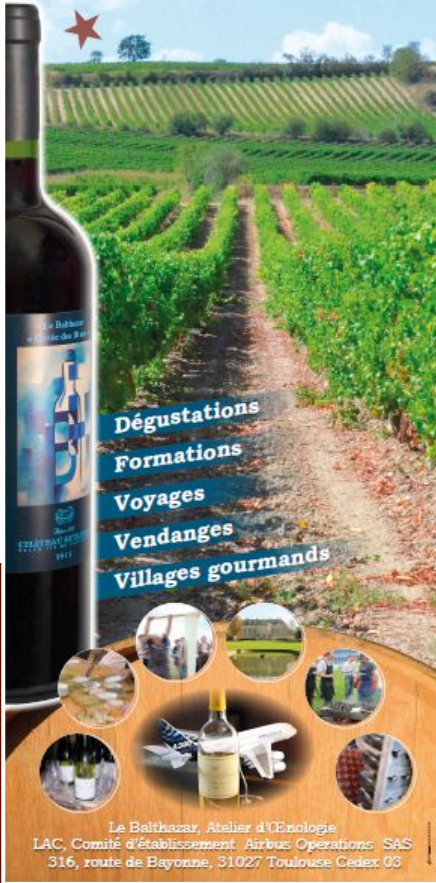


Le Balthazar
Atelier d'œnologie. CE LAC Airbus SAS Toulouse



Dégustation exceptionnelle

Les cépages principaux et leurs caractéristiques

27 & 28 Novembre 2023



Cépages principaux

10 cépages principaux en France

70 % de la surface plantée en vignes

Merlot : 112 200 ha

Ugni blanc : 82 200 ha

Grenache : 81 100 ha

Syrah : 64 000 ha

Chardonnay : 50 600 ha

Cabernet sauvignon : 48 100 ha

Cabernet franc : 33 000 ha

Carignan noir : 32 700 ha

Pinot noir : 32 300 ha

Sauvignon blanc : 29 900 ha

10 cépages principaux Mondiaux

Cabernet sauvignon noir: 290 091 ha, 6 %

Merlot noir: 267 169 ha, 6 %

Airen blanc : 252 364 ha, 5 %.

Tempranillo noir: 232 561 ha, 5 %.

Chardonnay blanc: 198 793 ha, 4 %

Syrah noire: 185 568 ha (+83 %), 4 %.

Grenache noir: 184 735 ha , 4 %.

Sauvignon blanc: 110 138 ha, 2 %.

Trebbiano toscano blanc: 109 772 ha, 2 %.

Pinot noir: 86 662 ha, 2 %.

PRINCIPAUX VIGNOBLES ET CÉPAGES DE FRANCE



Cépages en France: Vin Rouge

Cépages	Régions	Appellations
Cabernet	Sud-Ouest	Bergerac, Médoc, Ht Médoc
	Bordeaux	Bordeaux, St Emilion, Montagne St Emilion, Lussac St Emilion
Cabernet franc	Val de Loire	Anjou, Saumur, Bourgueil, Chinon, Saumur-Champigny, St Nicolas de Bourgueil
	Sud-Ouest	Buzet, Pécharmant
	Bordeaux	Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Lalande de Pomerol, Pomerol, Blaye, graves de Vayres, Côtes de Bourg, Graves, Pessac-Léognan, Ht Médoc
Cabernet sauvignon	Val de Loire	Anjou,
	Sud-Ouest	Buzet, Pécharmant, Saint Mont, Madiran
	Bordeaux	Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Lalande de Pomerol, Blaye, Graves de Vayres, Côtes de Bourg, Graves, Pessac-Léognan, Médoc, Ht Médoc, St Estèphe, Pauillac, Moulis, Llistrac-Médoc, Margaux, St Julien,
Cabernet breton	Val de Loire	Chinon
Pinot noir	Val de Loire	St Pourçain
	Bourgogne	Bourgogne, Mercurey, Nuits St Georges,
Gamay	Val de Loire	St Pourçain
	Beaujolais	Brouilly, Morgon
Syrah	Rhône	Costières de Nimes, Côtes du Rhône, Beaumes de Venise, Rasteau, Gigondas, Chateauneuf du Pape
	Languedoc-Roussillon	St Chinian, Faugères, Fitou, Languedoc, Minervois, Côtes du Roussillon
	Sud-Ouest	Gaillac

Cépages en France: Vin Rouge

Cépages	Régions	Appellations
Grenache	Rhône	Costières de Nimes, Côtes du Rhône, Beaumes de Venise, Rasteau, Gigondas, Chateauneuf du Pape
Mourvèdre	Rhône	Costières de Nimes, Côtes du Rhône, Beaumes de Venise, Rasteau,
Carignan	Rhône	Costières de Nimes, Côtes du Rhône, Rasteau,
Cinsault	Rhône	Côtes du Rhône,
Merlot	Sud-Ouest	Bergerac, Buzet, Pécharmant, Cahors
	Bordeaux	Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Lalande de Pomerol, Pomerol, Blaye, graves de Vayres, Côtes de Bourg, Graves, Pessac-Léognan, St Estèphe, Pauillac, St Julien, Moulis, Lustrac-Médoc, Margaux, St Emilion, Montagne St Emilion, Lussac St Emilion
Duras	Sud-Ouest	Gaillac
Braucol	Sud-Ouest	Gaillac
Tannat	Sud-Ouest	Saint Mont, Madiran
Pinenc	Sud-Ouest	Saint Mont
Malbec ou Côt ou Auxerrois	Sud-Ouest	Cahors
Petit verdot	Bordeaux	Médoc, Ht Médoc, Margaux, Moulis, St Julien

Fiche Dégustation à l'aveugle: Vin Rouge

Vin rouge		ALSACE		BOURGOGNE		JURA		RHÔNE NORD	
n°		Pinot Noir		Pinot Noir		Trousseau Poulsard Pinot Noir		Syrah	
Robe <input type="checkbox"/> Carmin <input type="checkbox"/> Grenat <input type="checkbox"/> Rubis <input type="checkbox"/> Violacé <input type="checkbox"/> Brique <input type="checkbox"/> Brun <input type="checkbox"/> Noir		BEAUJOLAIS Gamay		Côte de Nuits Côte de Beaune Châlonnais Mâcon		Côtes du Jura Arbois		Hermitage Côte-Rôtie St-Joseph	
N SO S MNT		Morgon Fleurie Moulin à Vent Brouilly Chénas Julienas Régnié St-Amour Chiroubles Beaujolais		Savoie Mondeuse Gamay Pinot N Vin de Savoie		Cornas Crozes			
Intensité Aromatique au Nez <input type="checkbox"/> Epices <input type="checkbox"/> Animal <input type="checkbox"/> Fruit Noir <input type="checkbox"/> Fruit Rouge <input type="checkbox"/> Fleur <input type="checkbox"/> Végétal		RHÔNE SUD CdP CdR Vacqueyras Gigondas Cairanne Rasteau Lirac Grenache Mourvèdre Costières Syrah		LOIRE Sancerre Menetou Reuilly Coteaux du Loir Fiefs Vendéens Pinot noir Pinot d'Aunis		Touraine Chinon Bourgueil St-Nicolas Saumur Cab Franc Anjou Villages + Brissac			
Tanins Accroche Acidité Alcool		BORDEAUX Cab Franc Rive Droite Merlot Cab Sauv Rive Gauche Petites AOC Graves		L&R Carignan Grenache Syrah Mourvèdre Cinsault Cab Sauv Merlot		Corbières Fitou Minervois Faugères Cot. Languedoc Cot. Roussillon St-Chinian Cabardès		SUD EST Grenache Syrah Tibouren Mourvèdre Fuella Nera	
Impressions								Baux de Provence Coteaux d'Alx Côtes de Provence Bandol Bellet	
CORSE Nielluccio Sciacarello				SUD OUEST Négrette Fronton Tannat Merlot Cabernet		Irouléguy Madiran Gascogne Fer Servadou Duras Malbec		Patrimoine Ajaccio Vin de Corse Marcellac Gaillac Cahors Syrah Bergerac Braucol Merlot Marmandais Pécharmant	

Fiche Technique : Cépage Merlot



Régions

France :

Bordelais, Languedoc, Provence

Reste du monde :

Californie, Australie, Afrique du Sud, Argentine, Mexique, Suisse

Aptitudes de production

Débourrement assez tôt, une semaine environ avant le carignan. Sensible au froid hivernal. Assez vigoureux, demande à être conduit sur fils de fer. Est donné comme sensible à la sécheresse et préfère les terres profondes, riches, conservant suffisamment l'humidité pendant l'été, le contraire le conduisant à produire de petits grains, inconvénient que l'on retrouve également avec la syrah. Le merlot est peu attaqué par l'oïdium mais sensible au mildiou, à la pourriture grise, aux attaques des vers de la grappe et aux cicadelles.

Arômes

Ce cépage donne des vins très colorés, il s'assemble à merveille avec les cabernets. Les principales expressions variétales sont :

Violette



Pruneau



Majoritaire à St Emilion et Pomerol

Produit aussi bien des vins basiques en IGP que des grands vins de garde

Mais aussi : framboise, cassis, épices

Fiche Technique : Cépage Grenache



Régions

France :

Languedoc, Côtes du Rhône, Provence

Reste du monde :

Espagne, Portugal, Italie, Grèce.

Aptitudes de production

Débourre une semaine environ avant le carignan. Port dressé, vigoureux, résiste au vent violent et à la sécheresse. Peu atteint par l'oïdium, il est cependant sensible au mildiou, à l'excoriose, à la pourriture grise, aux vers de la grappe. Gros producteur, il donne ses meilleurs résultats résultats sur les coteaux secs et caillouteux.

Arômes

Ce cépage donne des vins très colorés avec des tanins souples et soyeux. . Les principales expressions variétales sont :

Cassis



Mûre



Cerise



Vins généreux et racé,
Très utilisé en assemblage et
pour l'élaboration des VDN

On retrouve ce cépage à la base des grands V.D.N. rouges (Banyuls, Maury) où là il développe des notes de cacao, figes sèches et épices.

Fiche Technique : Cépage Syrah



Régions

France :

Côtes du Rhône, Languedoc

Reste du monde :

Californie, Australie, Suisse, Argentine, Mexique

Aptitudes de production

Débourrement assez tardif soit une semaine en moyenne avant le carignan. Sensible à la chlorose, à la sécheresse, à la pourriture grise, aux acariens et aux vers de la grappe. Très bonne production

Arômes

Ce cépage donne des vins très tanniques et colorés, il s'assemble à merveille avec le grenache et le carignan. Les principales expressions variétales sont :

Délivre généralement tout son potentiel après quelques années de vieillissement

La Syrah est souvent assemblée avec le Cinsault, le Grenache noir, le carignan et le Mourvèdre

Violette



Poivre



Mais aussi : framboise, mûre, cacao

Fiche Technique : Cépage Cabernet Sauvignon



Régions

France :

Bordelais, Sud-Ouest, Val de Loire

Reste du monde :

Espagne, Italie, Chili, Hongrie, Nouvelles Zélande, Argentine, Californie, Australie, Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement tardif huit à dix jours après celui du merlot, du carignan et du cabernet franc. Assez vigoureux mais sensible à l'oïdium, l'eutypiose et l'excoriose. Craint la sécheresse et l'égrenage quand il est trop mûr. Résiste assez bien à la pourriture grise, moyennement sensible au mildiou. Très bon producteur.

Arômes

Ce cépage donne des vins très tanniques et colorés, les arômes de cassis, de mûre et de poivron le caractérisent. Les principaux arômes primaires sont :

Cassis



Mûres



Poivron



Grand cépage de la rive gauche du Bordelais, donne le meilleur dans les grandes appellations du Médoc comme Pauillac, Saint Estèphe. Très présent à l'étranger Espagne, Italie, Californie

Vins de Gardes

Mais aussi : cèdre, épices.

Fiche Technique : Cépage Cabernet Franc



Régions

France :

Bordelais, Sud-Ouest, Val de Loire

Reste du monde :

Italie, Yougoslavie, Hongrie, Nouvelles Zélande, Argentine, Californie, Australie, Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement moyen précédant d'une dizaine de jours celui du cabernet-sauvignon. Considéré comme plus vigoureux que ce dernier, il est sensible au mildiou, à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture grise. Cépage peu productif qui réclame une taille sur palissage

Arômes

Ce cépage donne des vins peu colorés dont la palette aromatique est sensible au sol. Sur des sols argilo sablonneux, comme en Gironde, il développera des parfums de framboise et violette caractéristiques. Les principaux arômes primaires sont :

Vins très différents en fonction de sa répartition. Végétaux et frais dans la vallée de la Loire, élégants et complexe dans le Libournais

Très utilisé dans les assemblages

Framboise



Violette



Mais aussi : réglisse, poivron vert.

Fiche Technique : Cépage Carignan noir



Régions

France :

Languedoc, Provence, Corse, Vallée du Rhône

Reste du monde :

Espagne, Italie, Tunisie, Maroc

Aptitudes de production

Débourrement assez tardif, ses rameaux cassent facilement au printemps. Vigoureux, très productif. Sensible à l'extrême à l'oïdium, au mildiou, aux vers de la grappe et à la pourriture grise.

Arômes

Ce cépage donne des vins très tanniques et colorés. Les principales expressions variétales sont :

Cépage qualitatif si les rendements sont maîtrisés. Il a, pendant longtemps, bénéficié d'une très mauvaise réputation.

Il donne des vins puissants et élégants en monocépages et en assemblages

Figues



Mûres



Mais aussi : épices, garrigue

Fiche Technique : Cépage Pinot noir



Cépage peu tannique.

Le pinot noir est à l'origine des grands vins rouges de Bourgogne et est présent également en Alsace et en Champagne

Régions

France :

Bourgogne, Champagne, Alsace, Val de Loire

Reste du monde :

Allemagne, Californie, Australie, Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement précoce, vigoureux. Résiste bien aux froids hivernaux. Productif suivant les clones spécifiques aux régions de production. Sensible au mildiou, à l'oïdium, aux cicadelles et à la pourriture grise. Ses rameaux sont assez fragiles.

Arômes

Ce cépage donne le meilleur de lui-même en Bourgogne où il produit des grands vins de garde qui ne libèrent leur potentiel qu'après une bonne dizaine d'années. Le pinot livre alors tout son potentiel de fruits rouges, mûre, cerise, violette et truffe.

Les principaux arômes primaires sont :

Cerise



Mûre



Mais aussi : violette, truffe, cuir.

Fiche Technique : Cépage Touriga Nacional

Régions

Portugal :

Douro

Reste du monde :

Etats unis, Ouzbékistan, Australie, Brésil, Nouvelle Zélande, Afrique du sud, Chypre, Espagne,

Aptitudes de production

Débourrement précoce. Maturité 2ème époque tardive.

Adapté à la plupart des sols sauf les terres trop maigres. Port demi-érigé et plus ou moins retombant, très vigoureux, à conduire sur fils de fer et à palisser de préférence. Production moyenne et irrégulière, supporte bien la taille courte. Légèrement sensible à l'oïdium et au mildiou redoute un peu plus l'excoriose. A noter sa bonne résistance à la chaleur et à la sécheresse.

Arômes

Donne un vin tannique riche en polyphénols, complexe à la robe sombre, puissant, capiteux, structuré, fruité et aromatique et de très bonne garde. Arômes de bergamote, cacao doux, concassé de tomate, cuir neuf, fruits noirs, fumé, goudron, graphite, mûre, myrtille, notes de menthe. notes de violette. pom...



Origine très certainement portugaise, à ne pas confondre avec la [touriga franca](#) également de même origine. Au Portugal, où elle est très cultivée, on produit avec le fameux Porto rouge.

Fiche Technique : Cépage Touriga Franca

Régions

Portugal :

Douro

Reste du monde :

On peut rencontrer la Touriga franca en Australie, en Afrique du sud, aux Etats unis (Californie), ... quasiment inconnue en France.

Aptitudes de production

Débourrement moyen. Maturité deuxième époque moyenne.

Vigoureux avec une production moyenne et régulière. Demande beaucoup de chaleur pour bien mûrir, chaleur à laquelle il résiste fort bien. Sensible à l'oïdium, un peu moins au mildiou.

Arômes

Donne un vin équilibré, harmonieux, corsé, riche en tanins, moins fin cependant que celui obtenu avec la [touriga nacional](#). Associé à d'autres cépages, on produit au Portugal le fameux Porto, l'appellation Douro, Arômes floraux en général, mûre du mûrier, rose



La touriga franca est un cépage autochtone du Portugal et les analyses ADN ont démontré qu'il est issu d'un croisement très probablement spontané entre la touriga nacional et le marufo (en) (ou mourisco tinto). Dans la littérature, il porte souvent le nom de touriga francesa ou de touriga frances.



Fiche Technique : Cépage Tinta Roriz (Tempranillo)

Régions

Portugal:

Douro

Reste du monde :

Espagne (Rioja, Ribera Del Duero, Mancha, Penedès)

Aptitudes de production

Outre sa bonne capacité à mûrir, sa faible teneur en acidité, sa richesse en tannins et son endurance sont des caractéristiques typiques du Tinta Roriz. Le goût des vins qu'il engendre varie en fonction de la région et du terroir où il est cultivé.

Arômes

Produits dans des contrées fraîches, les vins rouges exhibent des arômes de baies, qui rappellent les groseilles, les framboises, les cerises ou encore les fraises. Sous des ciels plus chauds, ils se révèlent plus corsés

le cépage **Tinta Roriz** fabrique des vins uniques, puissants, pleins de baies mais toujours avec distinction et légèreté. Tantôt appelé tinta roriz ou aragonez, il affectionne la vallée du Douro et les nombreux vins de Porto qu'il contribue à élaborer.



Fiche Technique : Cépage Ugni blanc



Bordeaux, Entre Deux Mers, Sainte Foix-Bordeaux, Languedoc, Bandol, Côtes de Provence, Cassis, Palette... Armagnac et du Cognac

Donne un vin jaune pâle, sec, assez fin et nerveux, quelquefois acide, cette acidité naturelle étant intéressante à apporter dans les assemblages effectués avec d'autres cépages déficitaires.

Distillé, on obtient des eaux de vie de grande qualité.
Arômes d'agrumes, banane, ..



Fiche Technique : Cépage Chardonnay



Les plus grands vins de Chardonnay sont produits dans les Côtes de Beaune sur les appellations prestigieuses communales, de 1er crus et de grands crus = Montrachet

Régions

Le chardonnay est le cépage le plus cultivé dans le monde.

France :

Bourgogne, Champagne, Languedoc, Val de Loire, Beaujolais.

Reste du monde :

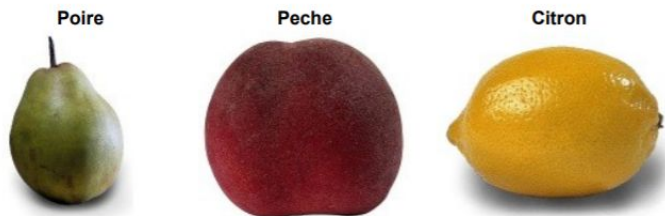
Etats-unis, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Amérique du sud, Espagne, Bulgarie.

Aptitudes de production

Débourrement précoce ce qui l'expose aux gelées printanières. Assez vigoureux et dans l'ensemble très productifs. Moyennement sensible au mildiou, il est peu atteint par l'oïdium et surtout par la pourriture grise.

Arômes

C'est avec un passage en fût de chêne que le chardonnay s'exprime le mieux. Il prend de puissants arômes de fumé mais chaque région produit des chardonnay assez différents. En règle générale, les arômes sont :



Mais aussi : acacia, caramel mou, beurre frais et noix de muscade.

Fiche Technique : Cépage Sauvignon blanc



Régions

France :

Bordelais, Val de Loire (Languedoc mais peu)

Reste du monde :

Etats-unis, Australie, Nouvelle-Zélande (très présent), Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement moyen, cépage vigoureux, demande cependant à être conduit sur fils de fer. Sensible à l'oïdium, au black-rot, à l'excoriose et à la pourriture grise.

Arômes

C'est un cépage un peu délicat à travailler pour obtenir de bons produits : en Sauternais, il donne de merveilleux vins liquoreux, en Val de Loire, il donne des vins blancs secs, fins et racés. Cultivé sur des sols de calcaire silicieux, il donne des vins au goût de fumé caractéristique. Les principaux arômes sont :

Climats plus frais: souvent un caractère végétal (Loire, Bordeaux), à forte maturité,

Climats plus chauds: fruits plus exotiques et groseille, Nouveau-Monde (Chili, NZ, Australie).

Une variété particulièrement vigoureuse, qui peut développer des arômes végétaux quand la production est excessive.

Poire



Bourgeon de cassis

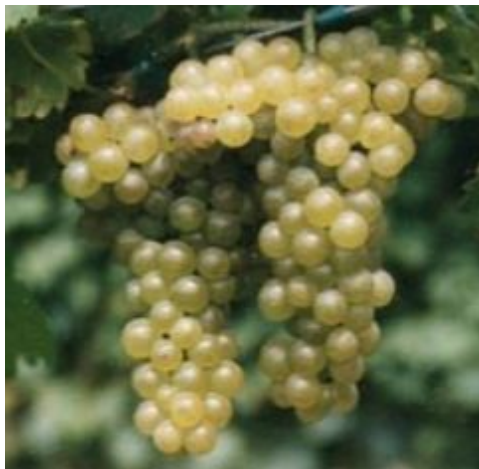


Poivron vert



Mais aussi : Pomme verte, melon et abricot.

Fiche Technique : Cépage Viognier



Régions

France :

Côtes du Rhône, Languedoc

Reste du monde :

États-Unis, Australie, Nouvelle-Zélande

Aptitudes de production

Débourrement précoce, cépage moyennement productif sensible à l'oïdium et au vent.

Arômes

C'est un cépage qui donne des vins de grande qualité, d'une grande finesse tout en étant très parfumés et très fruités, ce qui explique pourquoi il est devenu un cépage international.

Les principaux arômes primaires sont :

Vins monocépage dans les Pays du sud de la France. En assemblage 20 % en complément de la syrah (Condrieu, Château Grillet et Côte rôtie).

Vin blanc d'excellente qualité et d'une très grande finesse. Très parfumé, extraordinairement gras, onctueux.

Abricot



Pêche

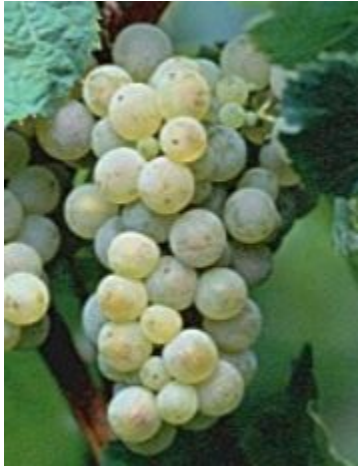


Mangue



Mais aussi : fleur d'amandier, miel d'acacia, aubépine

Fiche Technique : Cépage Riesling



Régions

France :
Alsace

Reste du monde :

Allemagne, Suisse, Autriche, Australie, Nouvelle-Zélande, Canada, Argentine..

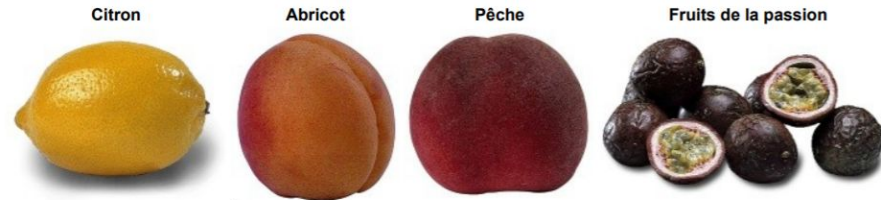
Aptitudes de production

Débourrement tardif mais résiste bien aux froids hivernaux. Sensible à l'oïdium, à l'anthracnose, aux vers de la grappe, plus encore à la pourriture grise.

Arômes

C'est un grand cépage noble des vins d'Alsace. Sur ces terroirs alsaciens, il donne des vins racés et élégants inimitables. Les principaux arômes primaires sont :

Grands crus d'Alsace. Remarquables vins blancs secs ou liquoreux (vendanges tardives, grains nobles). Grande complexité aromatique qui varie selon le terroir. Ils se distinguent aussi par une belle acidité.



Mais aussi : muscat, chèvrefeuille, citronnelle, épices, fruit confit.

Fiche Technique : Cépage Marsanne / Roussanne



Ce **cépage** originaire de la Drôme provençale, près du petit village de **Marsanne**, près de Montélimar, est le **cépage** de référence (avec la **Roussanne**) des Côtes du Rhône septentrionales.

Vin blanc d'excellente qualité et d'une très grande finesse. Très parfumé, extraordinairement gras, onctueux.

Régions

France :

Cote du Rhone Septentrionale. Savoie.

Reste du monde :

Suisse, Italie, Espagne, Crete, Australie, Afrique du Sud, Amérique du Nord : Californie et Washington, Province canadienne de British Columbia.

Aptitudes de production

Affectionne tout particulièrement les sols peu fertiles et profonds, caillouteux, chauds et ventilés, n'entraînant pas de contraintes hydriques trop marquées

Sensible à la pourriture grise, à l'oïdium, aux acariens, à la sécheresse et aux vents violents.

Arômes

C'est un cépage qui donne des vins de grande qualité, d'une grande finesse tout en étant très parfumés et très fruités, ce qui explique pourquoi il est devenu un cépage international.

Les principaux arômes primaires sont :



Fiche Technique : Cépage Sémillon



Régions

France :

Bordeaux (Sauternes, Barsac, Sainte Croix du Mont) et Dordogne (Monbazillac)

Reste du monde :

Australie (Hunter Valley & Barossa Valley)

Aptitudes de production

Débourrement moyen (quelques jours seulement après le **chasselas**) étalé dans le temps. Affectionne en particulier les terres graveleuses ou argilo- calcaires. Vigueur moyenne et productif, il peut être conduit en taille courte comme en taille longue modérée. Sensible au mildiou, au black rot, aux acariens, aux cicadelles, craint la pourriture grise dans les années humides, peu sensible à l'oïdium et à l'eutypiose. Maturité 2ème époque tardive.

Arômes

C'est un grand cépage noble des vins Bordelais. Sur ces terroirs, il donne des vins racés et élégants inimitables.

Les principaux arômes primaires sont : Pomme, Citron, Herbes coupées, Fruits à noyau (abricot).

Notes Tertiaire complexes de fruits séchés (abricot), fruits à coques et miel.



Il donne de grands vins blancs secs, gras, complexes et apte au vieillissement en barrique. Il donne certains des plus grands vins liquoreux au monde. Le sémillon est probablement le cépage qui accueille le plus favorablement *Botrytis cinerea*, champignon microscopique permettant une concentration naturelle des sucres du raisin.