

Technoresto.org



## Fiches cépages

# Index

<b>Le chardonnay</b> .....	<b>1/16</b>
<u>Description</u> .....	1/16
<u>Régions :</u> .....	1/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	1/16
<u>Arômes</u> .....	1/16
<b>Le sauvignon</b> .....	<b>2/16</b>
<u>Description</u> .....	2/16
<u>Régions :</u> .....	2/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	2/16
<u>Arômes</u> .....	2/16
<b>Le viognier</b> .....	<b>3/16</b>
<u>Description</u> .....	3/16
<u>Régions :</u> .....	3/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	3/16
<u>Arômes</u> .....	3/16
<b>Le riesling</b> .....	<b>4/16</b>
<u>Description</u> .....	4/16
<u>Régions :</u> .....	4/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	4/16
<u>Arômes</u> .....	4/16
<b>Le chenin</b> .....	<b>5/16</b>
<u>Description</u> .....	5/16
<u>Régions :</u> .....	5/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	5/16
<u>Arômes</u> .....	5/16
<b>Le sémillon</b> .....	<b>6/16</b>
<u>Description</u> .....	6/16
<u>Régions :</u> .....	6/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	6/16
<u>Arômes</u> .....	6/16
<b>Le muscat à petits grains</b> .....	<b>7/16</b>
<u>Description</u> .....	7/16
<u>Régions :</u> .....	7/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	7/16
<u>Arômes</u> .....	7/16
<b>Le gewürztraminer</b> .....	<b>8/16</b>
<u>Description</u> .....	8/16
<u>Régions :</u> .....	8/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	8/16
<u>Arômes</u> .....	8/16
<b>Le pinot noir</b> .....	<b>9/16</b>
<u>Description</u> .....	9/16
<u>Régions :</u> .....	9/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	9/16
<u>Arômes</u> .....	9/16
<b>Le cabernet franc</b> .....	<b>10/16</b>
<u>Description</u> .....	10/16
<u>Régions :</u> .....	10/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	10/16
<u>Arômes</u> .....	10/16

# Index

<b><u>Le cabernet sauvignon</u></b> .....	<b>11/16</b>
<u>Description</u> .....	11/16
<u>Régions :</u> .....	11/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	11/16
<u>Arômes</u> .....	11/16
<b><u>La syrah</u></b> .....	<b>12/16</b>
<u>Description</u> .....	12/16
<u>Régions :</u> .....	12/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	12/16
<u>Arômes</u> .....	12/16
<b><u>Le grenache</u></b> .....	<b>13/16</b>
<u>Description</u> .....	13/16
<u>Régions :</u> .....	13/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	13/16
<u>Arômes</u> .....	13/16
<b><u>Le merlot</u></b> .....	<b>14/16</b>
<u>Description</u> .....	14/16
<u>Régions :</u> .....	14/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	14/16
<u>Arômes</u> .....	14/16
<b><u>Le carignan</u></b> .....	<b>15/16</b>
<u>Description</u> .....	15/16
<u>Régions :</u> .....	15/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	15/16
<u>Arômes</u> .....	15/16
<b><u>Le cinsault</u></b> .....	<b>16/16</b>
<u>Description</u> .....	16/16
<u>Régions :</u> .....	16/16
<u>Aptitudes de production</u> .....	16/16
<u>Arômes</u> .....	16/16

# Le chardonnay

## Description

Grappes petites à moyennes, cylindriques, compactes. Baies sphériques ou parfois légèrement oblongues, de couleur jaune ambré au soleil, peau assez mince d'où éclatement possible des grains à l'approche de la maturité.



## Régions :

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

### France :

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

### Reste du monde :

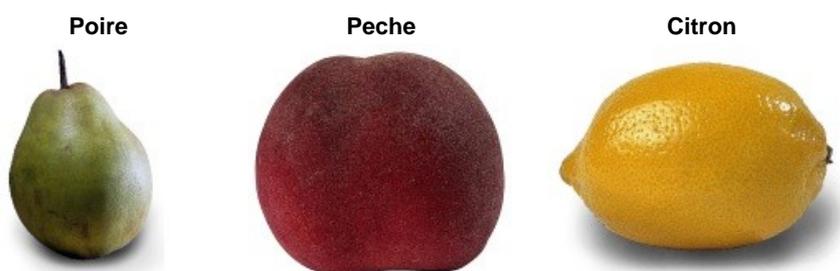
Etats-unis, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Amérique du sud, Espagne, Bulgarie.

## 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'**oidium** 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 moût, beurre frais et noix de muscade.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le sauvignon

## Description

Baies petites, ovoïdes, d'un beau jaune d'or à maturité complète, pellicule épaisse et pulpe fondante.



## 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 siliceux, il donne des vins au goût de fumé caractéristique. Les principaux arômes sont :

Poire



Bourgeon de cassis



Poivron vert



Mais aussi : Pomme verte, melon et abricot.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le viognier

## Description

Grappes moyennes, tronconiques, compactes, parfois ailées; baies petites, sphériques ou faiblement ovoïdes, blanc ambré, peau épaisse,



## 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 :

**Abricot**



**Pêche**



**Mangue**



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

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le riesling

## Description

Grappes petites, cylindriques, compactes aux pédoncules courts, baies petites, sphériques, vert clair à jaune doré, parsemées de taches brun roux à maturité complète, peau épaisse.



## Régions :

**France :**  
Alsace

**Reste du monde :**  
Allemagne, Suisse, Autriche, Australie, Nouvelle-Zélande, Canada, Argentine..

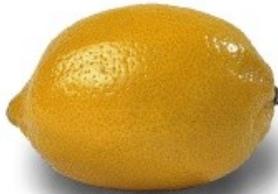
## Aptitudes de production

Débourrement tardif mais résiste bien aux froids hivernaux. Sensible à l'oïdium, à l'antracnose, 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 :

**Citron**



**Abricot**



**Pêche**



**Fruits de la passion**



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

Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)

# Le chenin

## Description

Grappes moyennes, coniques avec un ou deux ailerons, assez compactes; baies ovoïdes, moyennes, croquantes, jaune doré, pellicule fine, pulpe dense.



## Régions :

### France :

Val de Loire, Languedoc

### Reste du monde :

Afrique du Sud, Californie, Argentine

## Aptitudes de production

Débourrement précoce. Vigoureux, sensible aux vers de la grappe activant quelque peu sa sensibilité à la pourriture grise.

## Arômes

Il donne les meilleurs résultats dans la région du Val de Loire, les vins sont expressifs, très fruités. Ce cépage donne aussi de très bon vins moelleux.

Les principaux arômes primaires sont :=

Coing



fleur d'acacia



Mais aussi : miel, fruits confits, poire blanche.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le sémillon

## Description

Grappes moyennes, cylindriques, ailées, compactes; baies moyennes, sphériques, blanc doré devenant même rosées à maturité complète, peau épaisse, jus abondant avec une saveur légèrement muscatée.



## Régions :

### France :

Bordelais, Sud-ouest

### Reste du monde :

Chili, Californie Argentine

## Aptitudes de production

Débourrement précoce étalé dans le temps. Vigueur moyenne et productif. Sensible au mildiou, au black rot, aux acariens, aux cicadelles, craint la pourriture grise dans les années humides mais est favorable au développement de la pourriture noble.

## Arômes

Ce cépage constitue la base des vins liquoreux de Sauternes, dont le très célèbre château Yquem. Les vins produits offrent une gamme aromatique typée mais discrète.

Les principaux arômes primaires sont :

Miel



Cire d'abeille



Mais aussi : fruits confits, fruits secs.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le muscat à petits grains

## Description

Grappes moyennes, rarement ailées, cylindriques, longues, étroites et compactes; baies sphériques, moyennes d'une couleur jaune ambré, pellicule épaisse se couvrant des points roux à complète maturité, chair ferme, juteuse, très sucrée, possédant une saveur musquée. Il existe de nombreuses variantes de ce cépage.



## Régions :

### France :

Languedoc roussillon, Côtes du Rhône

### Reste du monde :

Italie, Turquie, Autriche, Allemagne, Afrique du Sud, Californie Argentine

## Aptitudes de production

Débourrement précoce, sa vigueur est moyenne. Sensible au mildiou, à l'oïdium, à la pourriture grise, aux vers de la grappe, aux abeilles, aux guêpes et aux acariens.

## Arômes

Ce cépage se trouve à la base de nombreux vins doux naturels portant le même nom. C'est le seul cépage à donner un goût de raisin au vin, il développe aussi des arômes marqués de rose et de bois de rose et dans l'ensemble se montre très expressifs et fruité. Vinifié en sec, il possède une finale amère.

Les principaux arômes primaires sont :

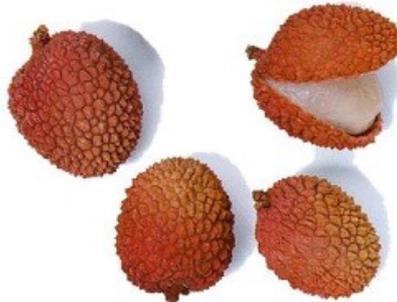
Raisin



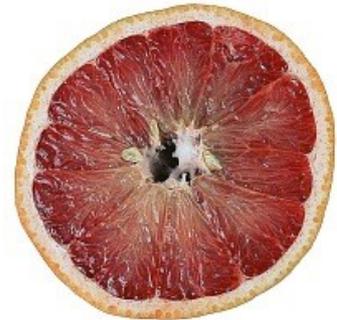
Abricot



Litchis



Pomelo



Mais aussi : rose, bois de rose

Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)

# Le gewürztraminer

## Description

Grappes petites, tronconiques, plutôt lâches; baies petites ovoïdes, roses à rouge clair, peau épaisse, jus parfumé à saveur légèrement muscatée.



## Régions :

**France :**  
Alsace, Moselle

**Reste du monde :**  
Autriche, Allemagne, Suisse, Californie.

## Aptitudes de production

Débourrement précoce, vigoureux, sensible aux gelées et à l'oïdium. Résiste bien aux hivers rigoureux.

## Arômes

Ce cépage donne le meilleur de lui-même en Alsace, les vins sont élégants et raffinés avec cet inimitable parfum de litchi. La palette aromatique est épicée et, dans l'ensemble, très expressive. Les principaux arômes primaires sont :

**Litchi**



**Abricot**



Mais aussi : pain d'épices, rose

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le pinot noir

## Description

Grappes petites, cylindriques, très durs; baies petites, sphériques ou légèrement ovoïdes d'un noir bleuté ou violet foncé (existe en blanc et en gris), recouvertes d'une pruine abondante, pellicule épaisse, riche en matières colorantes, pulpe peu abondante et fondante.



## 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.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le cabernet franc

## Description

Cépage très cultivé en Gironde, d'où il serait originaire. Grappes petites, cylindro-coniques, lâches, parfois ailées; baies petites, sphériques très pruinées d'aspect, noir bleuté, pellicule fine, jus sucré un peu astringent.



## 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 :

**Framboise**



**Violette**



Mais aussi : réglisse, poivron vert.

Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)

# Le cabernet sauvignon

## Description

Cépage très cultivé en Gironde, d'où il serait originaire. Grappes petites à moyennes, cylindro-coniques, ailées; baies sphériques, petites, noires, très pruinées avec un net aspect noir bleuté, peau épaisse, dure avec une chair ferme, croquante ayant une saveur spéciale caractéristique. Goût astringent.



## 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



Mais aussi : cèdre, épices.

Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)

# La syrah

## Description

Cépage roi de la région des Côtes du Rhône. Les grappes sont moyennes, cylindriques; baies ovoïdes, petites d'un noir bleuté avec une pruine abondante, peau fine mais assez résistante, chair fondante, juteuse avec un goût agréable.



## 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 :

**Violette**



**Poivre**



Mais aussi : framboise, mûre, cacao

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le grenache

## Description

Cépage méditerranéen, les grappes vont de moyennes à grandes, baies moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, noires (existe aussi en blanc, gris et rose), à pellicule assez épaisse, pulpe fondante et jus assez abondant, incolore.



## 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



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

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org

# Le merlot

## Description

Cépage très implanté dans la région Bordelaise. Grappes moyennes, cylindriques, lâches parfois ailées; baies sphériques, petites à moyennes, de couleur bleu noir (existe également en rose et en gris. Le merlot blanc n'est pas la forme blanche du présent cépage mais seulement une ressemblance), peau à épaisseur moyenne, pulpe juteuse de saveur agréable.



## 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**



Mais aussi : framboise, cassis, épices

Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)

# Le carignan

## Description

Cépage du sud, originaire d'Espagne. Les grappes sont assez grosses, cylindro-coniques, compactes, baies sphériques, moyennes, noir bleuté (existe aussi en blanc et en gris), à peau épaisse et astringente, jus sucré, incolore à saveur un peu fade.



## 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 :

**Figues**



**Mûres**



Mais aussi : épices, garrigue

Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)

# Le cinsault

## Description

Grandes grappes, compactes. les baies sont d'un bleu noir et pruinées. La peau est ferme, craquante sous la dent. La chair est juteuse quoique assez ferme.



## Régions :

Le cinsault est surtout cultivé dans le sud de la France

### France :

Languedoc–Roussillon, Côtes du Rhône, Côtes de Provence

### Reste du monde :

Chili, Espagne

## Aptitudes de production

Débourrement assez tardif. C'est un cépage délicat, sensible au mildiou, à l'oïdium, à l'eutypiose, au black–rot, à la pourriture grise, aux vers de la grappe, aux araignées, aux guêpes, aux cicadelles, ...  
Attention, c'est un cépage qui peut produire beaucoup, à établir si possible en coteaux caillouteux et secs à bonne exposition pour obtenir de bons produits.

## Arômes

C'est un cépage qui donne des vins un peu acide et peu structuré. Il est toujours utilisé en assemblage pour obtenir des vins plus souples et pour adoucir l'attaque en bouche.

**Amandes**



**Framboise**



**Noisette**



Copyright 2001 [Toussaint Frédéric](#) fiche réalisée avec la collaboration de [Vitis.org](#)