



Les vins mono-cépages

Examen organoleptique des vins

troisième séance



Le 13 novembre 2019

La notion de cépage

5000 [cépages](#) sont référencés dans le monde. Parmi ces derniers seulement 1000 sont cultivés dont 100 en France.

- Voyons pour commencer quelques définitions:
- Un **cépage** est un plant de vigne, caractérisé par la forme des ses feuilles et de ses grappes.
Il ne peut être multiplié que par voie végétative (bouture ou greffe).
A titre d'exemple nous pouvons citer le Pinot Noir, la Syrah, le Cabernet Sauvignon...

Ainsi nous en venons tout naturellement à l'**ampélographie**:

Elle consiste en la description de chacun des caractères propres des cépages. Parmi ces caractères nous retrouvons les sarments, bourgeons, feuilles, fleurs... Il est important de noter également que les noms des [cépages](#) diffèrent selon les régions ou les pays (ex: Côt = Malbec = Auxerrois, Grenache = Garnacha = Lladoner...)

Les cépages peuvent être classifiés de façons différentes:

Classification d'utilisation:

Raisins de table

Raisins de cuve (pour être vinifiés)

Raisins de chaudière: Folle Blanche, Colombard, Ugni blanc

Raisins de sèche: raisins de Corinthe (raisins noirs de taille minuscule),...

- **Classification phénologique:**

Cette classification se fait en fonction de l'époque de maturité, du débourrement.
Le Chasselas est le cépage de référence pour ce classement.

Epoques de maturité:

1ère époque (0 à 2 semaines après le Chasselas) -> **Débourrement précoce**

Cépages principalement situés dans le Nord Est de la France

Ex: Aligoté, Chardonnay, Sylvaner, Savagnin, Gewurztraminer, Pinot Noir, Gamay, Pinot Meunier

- **2ème époque** (3 à 4 semaines après le Chasselas) -> **Débourrement moyen**

Ex: Riesling, Chenin, Sauvignon, Muscadet, Gros Plant, Sémillon, Colombard, Mauzac, Muscadelle, Viogner, Marsanne, Muscat, Grolleau, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cot, Tannat, Syrah, Mondeuse, Cinsault

- **3ème époque** (plus de 4 semaines après le Chasselas) -> **Débourrement tardif**

Principalement localisés dans le secteur Midi Méditerranéen

Ex: Clairette, Ugni-Blanc, Bourboulenc, Carignan, Terret, Grenache et Mourvèdre.

Cette classification est en rapport direct avec les contraintes du climat, telles que les gelées printanières.

- **Classification phénotypique**

Elle se fait par rapport aux caractères propres du cépage:
Le bourgeonnement, les feuilles, les sarments, le grain...

Caractéristiques des cépages influençant le vin

La couleur: blanc, gris, noir

les cépages teinturiers ne sont plus utilisés dans les AOC.

- **La dimension des baies**

- Plus les baies sont petites, plus le vin sera concentré riche en polyphénols, au contraire plus les baies seront grosses et plus nous nous orienteront vers des vins souples souvent riches en alcool.

- **La constitution des baies**

Ce critère est important au niveau des arômes.

Il y a des cépages riches en arômes primaires (Muscat, Gewurztraminer,..)

Il y a des cépages aux arômes tertiaires intéressants tel que le Merlot.

- Les cépages sont précurseurs d'arômes.

- **L'équilibre sucre, acide, tanins**

Ex: Le Cabernet Sauvignon est plus tannique et moins sucrés que le Merlot, le Gewurztraminer est plus sucré que le Riesling.

Les grandes régions viticoles françaises et leurs principaux cépages

