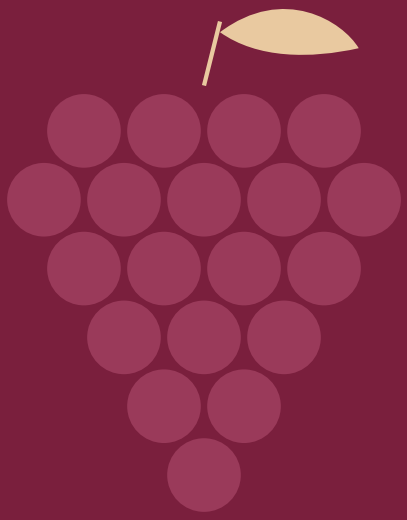


LE GUIDE GRATUIT

Les cépages de France

Les cépages incontournables, région par région
pour suivre les concours de sommellerie comme un pro

MORNEL BEST OF

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BIENVENUE

Avant de commencer

Dans les concours de sommellerie, les candidats doivent reconnaître un cépage en quelques secondes, parfois les yeux bandés. Ce guide vous donne les repères pour comprendre ce qu'ils cherchent dans le verre.

Un cépage, c'est quoi ?

C'est une variété de vigne, comme il existe des variétés de pommes. Plus de 200 cépages sont cultivés en France. Certains vins n'en utilisent qu'un, d'autres en assemblent plusieurs.

Pourquoi c'est important en concours ?

Chaque cépage laisse une signature : couleur, arômes, acidité, tanins. Les candidats partent de ces indices pour remonter jusqu'au cépage, puis à la région et à l'appellation.

Comment lire les fiches

Dans chacune des 34 fiches, vous trouverez les régions où il est cultivé, ses arômes typiques, son profil, quelques appellations emblématiques et une anecdote. Les rouges sont signalés en bordeaux, les blancs en doré.

Au sommaire

Les cépages rouges · Les cépages blancs · La carte des régions · Les pièges classiques des concours

CHAPITRE 1

Les cépages rouges

15 fiches de cépages noirs, du pinot noir de Bourgogne au tannat du Sud-Ouest.

Pinot noir

RÉGIONS	Bourgogne, Champagne, Alsace, Jura, Sancerre
ARÔMES	Cerise, framboise, fraise ; sous-bois et champignon avec l'âge
PROFIL	Robe claire, tanins fins, acidité vive, corps léger à moyen
VINS	Gevrey-Chambertin, Pommard, Vosne-Romanée ; Champagne blanc de noirs

Le saviez-vous ? Sa peau fine le rend fragile et exigeant. Il donne aussi du vin blanc : en Champagne, on presse ses raisins sans laisser le jus au contact des peaux.

Cabernet sauvignon

RÉGIONS	Bordeaux rive gauche (Médoc, Graves), Sud-Ouest, Languedoc
ARÔMES	Cassis, mûre, poivron vert, cèdre, graphite
PROFIL	Couleur profonde, tanins fermes, grand potentiel de garde
VINS	Pauillac, Margaux, Saint-Julien, Pessac-Léognan

Le saviez-vous ? Il est né d'un croisement naturel entre le cabernet franc et le sauvignon blanc.

Merlot

RÉGIONS	Bordeaux rive droite (Pomerol, Saint-Émilion), Sud-Ouest, Languedoc
ARÔMES	Prune, fruits rouges mûrs, chocolat, truffe
PROFIL	Rond et souple, tanins enrobés, mûrit plus tôt que le cabernet
VINS	Pomerol, Saint-Émilion, Fronsac

Le saviez-vous ? C'est le cépage noir le plus planté de France. À Bordeaux, il est presque toujours assemblé.

Cabernet franc

Aussi appelé : Breton dans la Loire

RÉGIONS	Loire (Touraine, Anjou-Saumur), Bordeaux rive droite
ARÔMES	Framboise, violette, poivron, mine de crayon
PROFIL	Frais et digeste, tanins moyens, fruit croquant
VINS	Chinon, Bourgueil, Saumur-Champigny, Saint-Émilion

Le saviez-vous ? Il est l'un des deux parents du cabernet sauvignon et du merlot.

Syrah

RÉGIONS	Rhône nord, Rhône sud et Languedoc (en assemblage)
ARÔMES	Mûre, violette, poivre noir, olive noire, lard fumé
PROFIL	Couleur intense, tanins serrés, épicé
VINS	Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage

Le saviez-vous ? À Côte-Rôtie, on peut lui ajouter un peu de viognier, un cépage blanc, pour parfumer et stabiliser la couleur.

Grenache noir

RÉGIONS	Rhône sud, Languedoc-Roussillon, Provence
ARÔMES	Fraise mûre, cerise, garrigue, épices douces
PROFIL	Généreux en alcool, peu coloré, tanins doux
VINS	Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Banyuls, Maury

Le saviez-vous ? Il est la base de nombreux vins doux naturels du Roussillon et de beaucoup de rosés de Provence.

Gamay

RÉGIONS	Beaujolais, Loire (Touraine), Auvergne
ARÔMES	Fruits rouges, pivoine, banane et bonbon (macération carbonique)
PROFIL	Léger, fruité, tanins discrets
VINS	Morgon, Fleurie, Moulin-à-Vent et les 10 crus du Beaujolais

Le saviez-vous ? Le Beaujolais nouveau, issu du gamay, sort chaque année le troisième jeudi de novembre.

Malbec

Aussi appelé : Côt, auxerrois à Cahors

RÉGIONS	Cahors, Loire (Touraine), Bordeaux (en petite part)
ARÔMES	Fruits noirs, violette, réglisse
PROFIL	Très coloré, tanins marqués, robe presque noire
VINS	Cahors (au moins 70 % de malbec)

Le saviez-vous ? On surnommait autrefois le Cahors le « vin noir ». L'Argentine a depuis rendu ce cépage célèbre dans le monde entier.

Mourvèdre

Aussi appelé : Monastrell en Espagne

RÉGIONS	Provence, Rhône sud, Languedoc
ARÔMES	Mûre, cuir, gibier, garrigue, réglisse
PROFIL	Tanins puissants, structure de garde
VINS	Bandol (au moins 50 % de mourvèdre)

Le saviez-vous ? Il a besoin de beaucoup de chaleur pour mûrir, d'où sa réussite sur les coteaux de Bandol face à la mer.

Carignan

RÉGIONS	Languedoc-Roussillon
ARÔMES	Fruits noirs, épices, notes de garrigue
PROFIL	Acidité marquée, tanins rustiques ; plus fin en vieilles vignes
VINS	Corbières, Minervois, Fitou, Saint-Chinian

Le saviez-vous ? Longtemps cépage de rendement, il est aujourd'hui revalorisé grâce aux très vieilles vignes.

Cinsault

RÉGIONS	Provence, Languedoc, Rhône sud
ARÔMES	Fraise, groseille, fleurs
PROFIL	Léger, peu tannique, très frais
VINS	Côtes-de-Provence rosé, Tavel (en assemblage)

Le saviez-vous ? Croisé avec le pinot noir en Afrique du Sud, il a donné naissance au pinotage.

Tannat

RÉGIONS	Sud-Ouest (Béarn, Pays basque, Gers)
ARÔMES	Fruits noirs, cacao, épices
PROFIL	L'un des cépages les plus tanniques au monde, très coloré
VINS	Madiran, Irouléguy, Saint-Mont

Le saviez-vous ? Son nom viendrait justement de ses tanins abondants.

Nielluccio

Aussi appelé : Sangiovese en Italie

RÉGIONS	Corse
ARÔMES	Cerise, fruits rouges, épices, maquis
PROFIL	Tanins fermes, acidité fraîche
VINS	Patrimonio

Le saviez-vous ? La Corse a ses propres cépages : à Ajaccio, c'est le sciaccarellu qui domine les rouges.

Pinot meunier

Aussi appelé : Meunier

RÉGIONS	Champagne, Loire
ARÔMES	Fruits rouges, pomme, notes briochées
PROFIL	Souple et fruité, évolue plus vite que le pinot noir
VINS	Champagne (vallée de la Marne)

Le saviez-vous ? Son nom vient du duvet blanc sur ses feuilles, comme saupoudrées de farine.

Poulsard

Aussi appelé : Ploussard

RÉGIONS	Jura
ARÔMES	Groseille, fraise des bois, épices légères
PROFIL	Robe très pâle, presque rosée, tanins très légers
VINS	Arbois, Côtes-du-Jura

Le saviez-vous ? Sa robe est si claire qu'on le confond souvent avec un rosé lors des dégustations à l'aveugle.

CHAPITRE 2

Les cépages blancs

19 fiches de cépages blancs, du chardonnay au savagnin du vin jaune.

Chardonnay

RÉGIONS	Bourgogne, Champagne, Jura, Languedoc (Limoux)
ARÔMES	Pomme, agrumes, fleurs blanches ; beurre, noisette, brioche si élevé en fût
PROFIL	Très variable selon le sol et la vinification, du vif au riche
VINS	Chablis, Meursault, Puligny-Montrachet, Pouilly-Fuissé ; Champagne blanc de blancs

Le saviez-vous ? Il est réputé « transparent » : il exprime fortement le sol et la façon dont il est vinifié.

Sauvignon blanc

RÉGIONS	Loire (Centre, Touraine), Bordeaux, Sud-Ouest
ARÔMES	Agrumes, buis, bourgeon de cassis, pierre à fusil
PROFIL	Vif, aromatique, acidité tranchante
VINS	Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Entre-Deux-Mers

Le saviez-vous ? Le Pouilly-Fumé (sauvignon, Loire) et le Pouilly-Fuissé (chardonnay, Bourgogne) sont souvent confondus.

Chenin blanc

Aussi appelé : Pineau de la Loire

RÉGIONS	Anjou, Saumur, Touraine
ARÔMES	Coing, pomme, tilleul, miel
PROFIL	Grande acidité ; du sec au liquoreux, et en effervescent
VINS	Vouvray, Savennières, Coteaux du Layon, Quarts de Chaume

Le saviez-vous ? Un même vignoble peut produire du sec, du demi-sec, du moelleux et des bulles avec ce seul cépage.

Riesling

RÉGIONS	Alsace
ARÔMES	Citron, fleurs blanches, minéralité ; notes de pétrole avec l'âge
PROFIL	Sec et tendu en Alsace, très grande capacité de vieillissement
VINS	Alsace et Alsace grand cru

Le saviez-vous ? Les notes d'hydrocarbure qu'il développe en vieillissant sont un classique des dégustations à l'aveugle.

Gewurztraminer

RÉGIONS	Alsace
ARÔMES	Litchi, rose, épices, mangue
PROFIL	Très aromatique, peu acide, souvent riche
VINS	Alsace, vendanges tardives, sélection de grains nobles

Le saviez-vous ? « Gewürz » signifie « épice » en allemand. Ses raisins ont une peau rose.

Pinot gris

RÉGIONS	Alsace, Loire (Reuilly, en rosé)
ARÔMES	Fumé, miel, poire, fruits secs
PROFIL	Ample et gras, souvent avec un peu de sucre
VINS	Alsace, vendanges tardives

Le saviez-vous ? On l'appelait autrefois « tokay d'Alsace », un nom interdit depuis 2007 pour éviter la confusion avec le Tokaji hongrois.

Muscat

Aussi appelé : Muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie

RÉGIONS	Alsace, Rhône, Roussillon, Languedoc
ARÔMES	Raisin frais, fleur d'oranger, rose
PROFIL	Sec en Alsace, doux dans le Sud (vins doux naturels)
VINS	Muscat de Beaumes-de-Venise, Muscat de Rivesaltes, Muscat de Frontignan

Le saviez-vous ? C'est l'un des rares cépages dont le vin sent vraiment le raisin.

Sémillon

RÉGIONS	Bordeaux, Sud-Ouest (Bergerac)
ARÔMES	Miel, abricot, cire, agrumes confits
PROFIL	Gras, peu acide ; sensible à la pourriture noble
VINS	Sauternes, Barsac, Graves blanc

Le saviez-vous ? Le botrytis cinerea, ou « pourriture noble », concentre ses sucres pour donner les grands liquoreux.

Viognier

RÉGIONS	Rhône nord, Languedoc
ARÔMES	Abricot, pêche, violette
PROFIL	Très parfumé, rond, acidité modérée
VINS	Condrieu, Château-Grillet

Le saviez-vous ? Il a failli disparaître : il n'en restait que quelques hectares dans les années 1960.

Marsanne et roussanne

RÉGIONS	Rhône nord et sud, Savoie (roussanne, sous le nom de bergeron)
ARÔMES	Amande, poire, fleurs blanches, miel
PROFIL	Ample, texture riche, belle garde
VINS	Hermitage blanc, Saint-Joseph blanc, Saint-Péray

Le saviez-vous ? Ces deux cépages sont presque toujours assemblés : la marsanne apporte le corps, la roussanne la finesse.

Melon de Bourgogne

Aussi appelé : Melon

RÉGIONS	Pays nantais (Loire)
ARÔMES	Agrumes, iode, notes salines
PROFIL	Léger, très frais, vif
VINS	Muscadet, Muscadet Sèvre-et-Maine

Le saviez-vous ? La mention « sur lie » signifie que le vin a été conservé sur ses lies jusqu'à la mise en bouteille.

Savagnin

RÉGIONS	Jura
ARÔMES	Noix, curry, épices, pomme
PROFIL	Puissant et tendu, oxydatif en vin jaune
VINS	Vin jaune, Château-Chalon

Le saviez-vous ? Le vin jaune vieillit plus de six ans, dont au moins cinq sous un voile de levures, puis il est mis en clavelin de 62 cl.

Aligoté

RÉGIONS	Bourgogne
ARÔMES	Citron, pomme verte, noisette
PROFIL	Vif et léger
VINS	Bourgogne aligoté, Bouzeron

Le saviez-vous ? Bouzeron est la seule appellation communale de Bourgogne consacrée à l'aligoté.

Sylvaner et pinot blanc

RÉGIONS	Alsace
ARÔMES	Fruits blancs, notes végétales, fleurs
PROFIL	Frais, léger, accessible
VINS	Alsace ; base fréquente du crémant d'Alsace (pinot blanc)

Le saviez-vous ? Le Zotzenberg est le seul grand cru d'Alsace autorisé pour le sylvaner.

Gros et petit manseng

RÉGIONS	Sud-Ouest (Béarn, Pays basque, Gers)
ARÔMES	Fruits exotiques, ananas, agrumes, épices
PROFIL	Grande acidité ; du sec au moelleux
VINS	Jurançon, Pacherenc du Vic-Bilh

Le saviez-vous ? Le petit manseng est souvent laissé sur la vigne jusqu'à l'hiver pour se dessécher : c'est le passerillage.

Mauzac

RÉGIONS	Gaillac, Limoux
ARÔMES	Pomme, poire, notes de fruits secs
PROFIL	Frais, souvent en effervescent
VINS	Blanquette de Limoux, Gaillac méthode ancestrale

Le saviez-vous ? La Blanquette de Limoux est souvent présentée comme l'un des plus anciens vins effervescents du monde.

Vermentino

Aussi appelé : Rolle en Provence

RÉGIONS	Corse, Provence, Languedoc
ARÔMES	Agrumes, poire, herbes, notes salines
PROFIL	Frais et parfumé
VINS	Patrimonio blanc, Bellet, Côtes-de-Provence blanc

Le saviez-vous ? En Corse, on l'appelle aussi « vermentinu ».

Ugni blanc

Aussi appelé : Trebbiano en Italie

RÉGIONS	Charentes, Gascogne, Provence
ARÔMES	Citron, pomme verte, neutre
PROFIL	Très acide, faible en alcool
VINS	Base du cognac et de l'armagnac

Le saviez-vous ? C'est le cépage blanc le plus planté de France, grâce aux eaux-de-vie.

Picpoul

Aussi appelé : Piquepoul

RÉGIONS	Languedoc (près de l'étang de Thau)
ARÔMES	Citron, fleurs blanches, notes iodées
PROFIL	Vif, salin, désaltérant
VINS	Picpoul de Pinet

Le saviez-vous ? Son nom viendrait de « pique-lèvres », à cause de son acidité.

CHAPITRE 3

La carte des régions

Les principaux cépages de chaque grande région viticole française.

Région	Principaux cépages
Alsace	Riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat, sylvaner, pinot blanc, pinot noir
Champagne	Chardonnay, pinot noir, pinot meunier (+ 4 cépages rares autorisés)
Bourgogne	Pinot noir, chardonnay, aligoté
Beaujolais	Gamay
Jura	Savagnin, chardonnay, poulsard, trousseau, pinot noir
Savoie	Jacquère, altesse, roussanne (bergeron), mondeuse
Vallée du Rhône	Syrah, grenache, mourvèdre, viognier, marsanne, roussanne
Provence	Grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, vermentino (rolle)
Corse	Nielluccio, sciaccarellu, vermentino
Languedoc-Roussillon	Grenache, syrah, carignan, mourvèdre, muscat, picpoul
Sud-Ouest	Tannat, malbec, négrette, manseng, mauzac
Bordeaux	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, sémillon, sauvignon
Vallée de la Loire	Cabernet franc, chenin, sauvignon, melon, gamay

CHAPITRE 4

Les pièges des concours

Ces questions reviennent souvent et font trébucher même les amateurs avertis.

01 **Pouilly-Fumé ou Pouilly-Fuissé ?**
Le premier est un sauvignon de la Loire, le second un chardonnay de Bourgogne.

02 **Combien de cépages en Champagne ?**
Trois dominent (chardonnay, pinot noir, meunier), mais sept sont autorisés : s'y ajoutent l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris.

03 **Un blanc dans un rouge ?**
À Côte-Rôtie, un peu de viognier peut être vinifié avec la syrah.

04 **Quelle bouteille pour le vin jaune ?**
Le clavelin, de 62 cl : selon la tradition, ce qui reste d'un litre après le long vieillissement.

05 **Combien de cépages à Châteauneuf-du-Pape ?**
Treize cépages sont autorisés, mais le grenache domine.

06 **Blanc de blancs, blanc de noirs ?**
Blanc de blancs : uniquement des raisins blancs (chardonnay). Blanc de noirs : du vin blanc fait avec des raisins noirs (pinots).

La suite chaque semaine

Retrouvez les meilleurs moments des concours de sommellerie sur la chaîne YouTube **Mornel Best of**, et une nouvelle question de concours chaque semaine dans la newsletter.