

Hynao – Séance du 20 juin 2014

## Les principaux cépages blancs secs du vignoble de France

### Chardonnay

**On le trouve:** Bourgogne (France), Champagne, Afrique du Sud, Australie, Canada, Chili, Espagne, États-Unis, Italie, Nouvelle Zélande

**Principaux arômes:** Pêche, poire, litchi, tilleul, beurre, pierre à fusil, pain grillé, agrumes, brioche

**Commentaire:** C'est un cépage à haut rendement et maturation précoce, qui est presque devenu synonyme de vin blanc. Cette variété, s'adaptant facilement, est plantée dans presque chaque région viticole du monde mais les grands vins blancs de Bourgogne comme le Meursault et le Montrachet sont toujours les vins de référence pour les oenologues dans le monde entier. La plupart du chardonnay est mûri ou fermenté et mûri dans le chêne. Quelquefois, le goût du chardonnay est mélangé au goût de chêne (Quelquefois excessivement). Le chardonnay est aussi célèbre comme base délicate pour les vins mousseux et est l'un des trois cépages utilisés dans le vin mousseux le plus célèbre, le Champagne.



### Chenin

**On le trouve:** Touraine, Anjou, Vouvray, Coteaux-du-Layon, Savennières, Montlouis, Languedoc (Limoux), Bergerac, Afrique du Sud, États-Unis

**Principaux arômes:** Abricot, amande, camomille, citron, miel, poire, tilleul, fleurs blanches, paille humide

**Commentaire:** Si le Chenin a fait une timide percée en Languedoc pour l'élaboration de la Blanquette-de-limoux, aux cotés du Mauzac et du Chardonnay, c'est dans la vallée de la Loire qu'il donne ses meilleurs résultats. Il produit dans cette région le Vouvray et d'autres vins fameux. Les meilleurs vins ont un fort taux d'acidité et une texture huileuse étonnante (ils laissent une impression d'épaisseur et de viscosité dans la bouche). C'est la vigne la plus plantée en Afrique du Sud où on l'appelle "Steen".



### Marsanne

**On le trouve:** Côtes du Rhône, Languedoc, Roussillon, Provence, Chateauneuf-du-Pape, Australie, Italie

**Principaux arômes:** Fleurs blanches, pâte d'amande, poire, abricot séché, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs, litchi frais, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse.

**Commentaire:** Inséparable de la Roussanne, la Marsanne est le grand cépage blanc de la vallée du Rhône. Un cépage fort pour le vin blanc, qui produit des vins de couleur presque marron. Le vin aura un haut niveau d'alcool et beaucoup d'extrait. Le vin est peu acide et meilleur bu jeune, parce qu'il vieillit rapidement. Le vin de Marsanne est plus léger, moins bouqueté et moins fin que celui de la Roussanne.



## Melon de Bourgogne (Muscadet)

**On le trouve:** Bourgogne, Vallée de la Loire, Argentine, Californie (États-Unis)

**Principaux arômes:** Fleurs, iode, musc, noisette, pomme

**Commentaire:** Un cépage typique de la région de la Loire, pour le vin blanc. Les vignes ont une très bonne résistance aux températures basses. Les vins ont un goût neutre et l'odeur de fruits. Quelquefois, ils ont un goût légèrement salé. Les vins n'ont pas de potentiel de vieillissement et sont meilleurs consommés jeunes. Les Muscadets s'habillent d'une robe or vert très pâle, animée d'un léger perlant lorsque le vin a été élevé sur lie. Des arômes minéraux et iodés sont caractéristiques des vins jeunes, tandis que l'évolution fait naître des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Associant rondeur et vivacité, les muscadets sont des vins moyennement alcooliques.



## Muscat

**On le trouve:** Languedoc-Roussillon, Alsace, Californie (États-Unis), Afrique du Sud, Australie, Argentine, Espagne, Italie

**Principaux arômes:** Raisin, fleurs (jacinthe, rose), agrumes, fruits exotiques, miel, musc

**Commentaire:** C'est le meilleur Muscat qui soit. Il n'existe pas un cépage Muscat mais une vaste famille caractérisée par sa puissance aromatique. Le Muscat blanc à petits grains est sans doute le représentant le plus noble de cette dynastie. Les vins sont subtiles et l'arôme est fruité et plein de fleurs (roses) et de raisins. Les vins peuvent être doux et intenses, comme les vins doux naturels du sud de la France. Les vins d'Alsace peuvent également être secs et subtiles. Le nom italien est Moscato. En Italie, cette variété sert de base au spumante du nord.

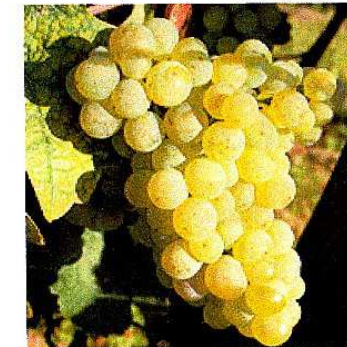


## Resling

**On le trouve:** Alsace, Allemagne, Australie, Canada, Chili, Espagne, États-Unis, Italie, Nouvelle Zélande

**Principaux arômes:** Épinette, citron, fruits confits, minéraux, hydrocarbure, pamplemousse, tilleul, cannelle

**Commentaire:** Le riesling est au cépage blanc ce que le cabernet sauvignon est au rouge; il peut donner des vins très différents selon les terroirs et il peut vieillir magnifiquement. Le vin a tendance à être puissamment parfumé, avec des arômes de minéraux, de fleurs, de citron et de mie. En vieillissant, il peut prendre des senteurs proches du kérosène. Le riesling est toujours le cépage le plus noble en Allemagne et en Alsace. En France, le Riesling n'est cultivé pratiquement qu'en Alsace où il représente plus de 20 % du vignoble. Il fait partie des 4 cépages alsaciens autorisés pour l'AOC. Les vins qui en sont issus dévoilent habituellement un grand équilibre entre richesse et acidité. Le riesling produit généralement des vins secs qui évoluent lentement et se conservent une dizaine d'années et +.



## Rolle

**On le trouve:** Provence, nommé **Vermentino** en Corse, Languedoc, Roussillon, Provence

**Principaux arômes:** Ces vins peuvent manquer d'acidité, mais ils restent très aromatiques et dégagent des notes de pamplemousse, fruits blancs, pomme fraîche, poire mure, fleurs blanches, fenouil, amande verte

**Commentaire:** Le rolle est un cépage blanc d'origine turque. Ses grappes et ses baies, de tailles moyennes, passent du blanc au rose lorsque le raisin est mûr. Le rolle aime les climats chauds où les sols sont secs et pauvres. En revanche, il craint le vent et les maladies. Il donne des vins blancs gras, bien équilibrés. Il peut être vinifié seul pour produire un vin monocépage ou être assemblé avec d'autres cépages comme l'Ugni blanc, le Cinsault et le Grenache. Il apporte de la légèreté et de la fraîcheur aux vins.

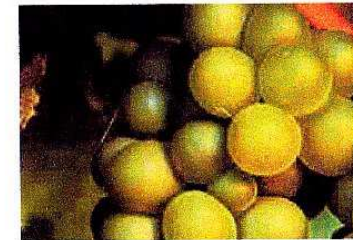


## Sauvignon

**On le trouve:** Bordelais, Vallée de la Loire, Italie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Californie (États-Unis)

**Principaux arômes:** Herbe (feuille de tomate), fruit vert, minéraux, végétaux, menthe, pomme, cassis, buis, agrumes

**Commentaire:** Mondialement cultivé, le sauvignon s'est d'abord distingué comme le cépage blanc du Bordelais et de la vallée de La Loire. Dans le Bordelais (où il est souvent assemblé avec du sémillon), il sert à produire le Bordeaux blanc, entre également dans les assemblages de Sauternes et de Barsac. Dans la vallée de la Loire il produit des blancs les plus réputés comme le Sancerre, le Pouilly-Fumé, le Quincy. Les vins issus du Sauvignon blanc offrent une structure légère à moyenne et sont généralement très acides et secs. Par ailleurs, ses arômes et saveurs ont une forte connotation d'herbes que certains considèrent trop envahissantes.



## Savagnin

**On le trouve:** Exclusivité du Jura en France, famille des Traminers (nom donné en Allemagne)

**Principaux arômes:** Nez exubérant de noix, d'amande, noisette, miel, pomme verte, en bouche note de curry, texture ronde et touche beurrée en final

**Commentaire:** Le cépage Savagnin représente 15% de l'encépagement avec environ 300 hectares. Ses feuilles sont d'un vert foncé, rondes ou à trois lobes peu marqués et de taille moyenne. Ses grappes sont courtes et petites, ses raisins sont charnus, petits et ronds avec une peau épaisse. Il est souvent vendangé en fin de campagne car il mûrit lentement, environ 15 jours après les autres cépages. C'est un cépage exigeant un terroir de marnes grises. Son assemblage avec un Chardonnay donne un vin "typé", souvent dénommé "Tradition".

