

### Les cépages de vin blanc :

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
Aligoté	Produit des vins légers de faible acidité à consommer rapidement	Ordinaires Bourgogne-Aligoté Bouzeron, Buzet	acacia, citron, noisette, pêche blanche, pomme verte, raisin, vanille
Chardonnay	Les vins issus de ce cépage présentent pour les meilleurs un équilibre parfait entre l'acidité le gras et l'alcool, d'un bon potentiel de garde et d'une complexité inversement proportionnelle au rendement demandé à la vigne	Bourgognes blancs Champagnes Vins d'Arbois Vins du Bugey Val de Loire Vins du Sud-Ouest	Beurre, noisette, citron, pêche, fleurs blanche, fougère, aubépine, chèvrefeuille, Amandes grillées, brioche, miel, pain grillé, vanille, poire, poivre, pomme, réglisse, stlex, pierre à fusil
Chasselas	Vins manquant d'acidité à boire rapidement	Pouilly sur Loire, Alsace, Vins de Savoie, Allemagne, Suisse (Dorin et Fendant), Italie	Menthe Citron Noisette
Chenin blanc(Pineau de loire)	Vins secs ou liquoreux parfois durs dans leur jeunesse	Coteaux du Layon, Chinon blanc, Vouvray, Saumur, Val de Loire, Savennières	Miel, pamplemousse, fleurs blanches, pomme verte, acacia, pêche blanche, poire, agrumes, épices, iode, térébenthine, fruits secs, amande, coing, cannelle
Clairette	Alcool présent dans les vins issus de ce cépage aux arômes particuliers et caractéristiques	Vins blancs méridionaux, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Bandol, Cassis, Côtes de Provence	Fleurs de pêcher, amandes amères, pamplemousse, fruits secs, tilleul, genêt
Colombard	Cépage répandu en Californie utilisé en appoint, son utilisation étant en régression	Vins ordinaires et destinés le plus souvent à la distillation. Pineau des Charentes	agrumes, buis, citron, fruits exotiques, pamplemousse, pêche, rhubarbe
Gewurztraminer	Produit des vins au degré alcoolémique élevé à la robe intense , gras voir onctueux	Alsace grand cru Gewurztraminer	Arômes épicés ++, abricot, cannelle, caramel, cuir, épices, fruits exotiques, fruit de la passion, fruits secs, litchi, mangue, miel, notes torréfiées, pain d'épice, pamplemousse, pâtisserie, pêche jaune, pivoine, poivre, pralin, réglisse, rose
Gros plant (Folle blanche)	Vins faiblement alcooliques présentant une acidité marquée	Gros Plan du pays nantais et vins de distillation	
Manseng blanc	Vins blancs au bouquet original présent à titre principal dans le Jurançon	Jurançon	Miel, pêche, cannelle, noix de muscade, girofle
Maccabeo	Vins tranquilles ou pétillants, relativement alcooliques et fruités	Côtes du Roussillon Rivesaltes	Buis, fleurs blanches, pêche, raisin, fruits confits
Marsanne	Vins blancs secs, légers, fins	Hermitage Crozes-Hermitage Saint-Peray	abricot séché, acacia, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs (amande, noisette et noix)
Mauzac	Vins de qualité variable en fonction du rendement demandé	Blanquette de Limoux Gaillac	Pomme(vins moelleux), Acacia, <del>jasmin</del> , Aubépine, miel, pain grillé, vanille
Muscadelle	Cépage d'appoint le plus souvent associé au Sauvignon et au Sémillon	Vins de pays du Sud-Ouest, Entre-Deux-Mers	Raisins murs , fruits exotiques, fruits secs, coing
Muscadet (Melon)	Planté dans l'Yonne et en Loire-Atlantique, donne des vins frais et iodés	AOC du Muscadet	Fleurs blanches, iode, pamplemousse, citron, épices

Muscat	Cépage en régression donnant des vins très sucrés	Alsace Languedoc	Rose, vanille, bergamote, pêche, miel
Pinot blanc	Plus rustique que le Chardonnay ce cépage est utilisé pour l'élaboration de certains crémants et vins mousseux	Alsace Pinot blanc, Alsace Clevner, Mâcon blanc, Crémants	Peu aromatique
Pinot gris	Vins capiteux et aromatiques, parfois utilisés en moelleux	Alsace Pinot gris	Beurre, arômes épicés, suave, fumée, humus, fruits confits, miel
Riesling	Donne des vins blancs frais et aromatiques aux senteurs florales et minérales	Alsace Riesling	Citron, arômes minéraux, arômes terpéniques, Pêche blanche, tilleul, pétrole
Roussane	Vins fins, élégants, de garde	Chignin-Bergeron Hermitage blanc Châteauneuf-du-Pape blanc	Fleurs blanches
Roussette (Atlesse)	Donne des vins secs qui peuvent être corsés et des vins moelleux	Roussette de Savoie	Violette
Sauvignon	Vins très variés	Sancerre, Pouilly fumé, Touraine, Bergerac, Bordeaux blanc, Entre-Deux-Mers	Citron, Pipi de chat, Acacia, cerise, poivron, orange, abricot, épices, cassis, sous-bois, menthe
Savagnin	Vins fins et puissants à la fois de grande garde	Vins du Jura Château-Châlon Arbois Etoile	Noix, noisette, amande, pomme, épices,
Semillon	Cépage vigoureux associé au sauvignon pour les liquoreux, seul pour l'AOC Bergerac	Sauternes, Barsac, Loupiac, Ste-Croix-du-Mont, Cadillac, Monbazillac, Bergerac, Graves supérieures, Premières Côtes de Bordeaux	Pêche, abricot, poire, fleurs, miel, noisette, rôti, orange confite, beurre
Sylvaner	Produit des vins blancs secs et perlants, qui peuvent être emprunts d'une certaine acidité	Alsace Sylvaner	Acacia, fleurs blanches, citron, pamplemousse, aubépine, tilleul, menthe
Ugni	Les vins issus de ce cépage présentent souvent une bonne vivacité tout en témoignant d'une certaine rondeur fruitée	Côtes de Provence blanc, Cassis, Bandol, Côtes du Rhône, Coteaux du Languedoc	Agrumes, citron, coing, acacia, cire , résine de pin
Vermantino	La vinification des vins Corses issus de ce cépage dépend largement de la maturité des baies, le vin ayant tendance à maderiser si le raisin est mûr	AOC Ajaccio Patrimonio	Orange, citron pamplemousse, fruits exotiques, Parfums de garrigue
Viognier	Produit des vins blancs ou la finesse, la distinction et la complexité si elles se développent rapidement ,se développent avec le temps	Condrieux Château Grillet Côte Rôtie	Violette, abricot, pêche blanche, citron, bourgeon de cassis, fleurs, fruits exotiques , fruits secs, réglisse, grillé, minéral

**Les cépages de vin rouge :**

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
Cabernet franc	Produit des vins moins riches en tannin que le cabernet sauvignon et d'évolution plus rapide	Vins d'Aquitaine Vins de Bordeaux Vins de Loire	Framboise Violette coing
Cabernet sauvignon	Cépage principal des vins du Médoc et le plus répandu à travers le monde donnant des vins de garde charpentés et fins	Saint Estèphe Saint Julien Pauillac Pessac léognan Fronsac et canon fronsac Moulis en Médoc Haut Médoc Pomerol St Emillion Bordeaux rouges	Fruits rouges Régλισse Vanille Violette Poivron vert Epices Cuir Pain grillé Café Sous bois
Carignan	Présent dans la plupart des vins méridionaux, ce cépage présente une certaine amertume qui s'atténue avec l'âge. Produit des vins solides	Vins rouges meridionaux Fitou	Mûre, cerise framboise, poivre, parfums de garrigue, violette, cuir, pruneaux, amande
Cinsault	Cépage associé conférant équilibre et harmonie	Bandol Cassis Costière de Nimes Coteaux varois Vacqueras	Fruits rouges, framboise, sous bois, épices, Menthe, cuir
Cot(Malbec)	Donne des vins de caractère, puissants voir rustiques	Cahors Touraine Bordelais	Cassis, cerise, pruneaux, Sous bois, cuir, épices, réglisse,
Duras	Vins jeunes corsés s'assouplissant avec l'age	Gaillac Vins du sud ouest	Fruits rouges, cassis, poivre, vanille
Fer servadou	Vins légers et rustiques	Marcillac Vins d'Estaing Gaillac Madiran Côtes du frontonnais	Petits fruits rouges, épices, réglisse, notes végétales
Gamay noir	Vins souples et fruités à boire jeunes	Beaujolais Touraine Vins de Savoie Bourgogne passe tout grain	Framboise, cassis, groseille, cerise, fraise, banane, rose, bonbon anglais
Grenache	Donne du corps et du bouquet	Chateaufeuf du pape Gigondas Côtes du Rhône Tavel, Lirac Bandol, Côtes de Provence Rivesaltes Banyuls	Fruits rouges, fruits noirs, fruits à noyau thym, tilleul, fenouil, genêt, menthe, tabac, Champignon, épices, garrigue figue
Grolleau	Cépage d'appoint produisant des vins légers, utilisé dans la vinification de certains mousseux	Anjou Saumur Touraine	fraise
Merlot	Produit des vins souples, ronds, de qualité	St-Emilion Vins de Bordeaux Médoc, Graves Bergerac Buzet, Duras	Cassis, prune, mûre, réglisse, vanille, fraise, sous bois, Epices, grillé, cuir, fourrure

Meunier	Vins fins et fruités	Champagne Touraine Gris meunier de l'Orléanais	framboise
Mondeuse	Vins puissants et aromatiques,	AOC vins de Savoie MONDEUSE	Fraise, framboise, cassis, cerise, violette, iris, épices
Mourvèdre	Vins rustiques de garde	Bandol Cassis Côtes de Provence Coteaux d'Aix Châteaufeuf du Pape Tavel, Lirac, Fitou, Corbières, Minervois Côtes du Roussillon Coteaux varois	sous bois, réglisse, champignon, iode, cuir, olive
Négrette	Vins de caractère pouvant être marqués par un léger déficit sur le plan de l'acidité	Côtes du Frontonnais Vins de Lavilledieu	Fruits à noyau Pruneaux litchi Bois brûlé
Niellucio	Vins fruités d'un bon potentiel de garde	Patrimonio	Fruits rouges, maquis, réglisse, cuir, épices, tabac
Pineau d'Aunis (Chenin noir, Pineau rouge)	Vins d'un bon degré alcoolique à boire jeunes	Vins d'Anjou Touraine Saumur Crément de Loire	Framboise, notes poivrées
Pinot noir	Vins présentant généralement une belle robe et de grande complexité aromatique	Vins de Bourgogne Alsace Champagne Sancerre rouge	Framboise, mûre violette, fraise, cerise, prune, réglisse, cuir, beurre de cacao, sous bois, musc, champignon humus, venaison
Poulsard	Vins de robe claire, élégants	Vins d'Arbois Côtes du Jura Etoile	Fraises des bois, framboise, groseille, réglisse
Sciacarello	Vins souples et charpentés	Vin de Corse Ajaccio	Maquis, épices, réglisse
Syrah	Produit des vins colorés, fins, parfumés, de garde	Châteaufeuf du Pape Cornas, Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage	Violette, chocolat, truffe, Réglisse, tabac blond, cannelle, fruits à noyau, Sous-bois
Tannat	Vins tanniques, d'une rudesse certaine dans leur jeunesse	Madiran Irouleguy Cahors	Framboise, épices
Tibouren	Vins rosés principalement, au bouquet délicat et fruité	Côtes de Provence, Coteaux varois  Palette	Fruits rouges et noirs, notes florales
Trousseau	Vins rustiques, corsés et colorés, ce cépage est le plus souvent associé au Poulsard	Arbois Côtes du Jura	Fruits rouges sauvages, cerise, framboise, mûre