

## Les cépages

Pour être dans une AOC, la vigne qui produit le vin, ne doit pas avoir un rendement supérieur à 70 hectolitres à l'hectare.

### VINS BLANCS

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
<b>Aligoté</b>	Produit des vins légers de faible acidité à consommer rapidement	Ordinaires	Acacia, noisettes, citrons, pêches
<b>Chardonnay</b>	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	<b>Beurre, noisette</b> , citron, pêche ,fleurs et épines blanches ,fougère ,aubépine, chèvrefeuille Amandes grillées, brioche, miel, pain grillé, vanille Silex pierre à fusil
<b>Chasselas</b>	Vins manquant d'acidité à boire rapidement	Pouilly sur Loire Alsace Vins de Savoie Allemagne, Suisse (Dorin et Fendant) Italie	Menthe Citron Noisette
<b>Chenin blanc(Pineau de Loire)</b>	Vins secs ou liquoreux parfois durs dans leur jeunesse	Coteaux du Layon  Chinon blanc  Vouvray, Saumur  Val de Loire  Savennières	<b>Miel, pamplemousse</b> , fleurs blanches, pomme verte, acacia, pêche blanche, poire, agrumes, épices, iode, térébenthine, fruits secs, amande, <u>coing</u> , <u>cannelle</u>
<b>Clairette</b>	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
<b>Colombar</b>	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	frais et épicé
<b>Gewurztraminer</b>	Produit des vins au degré alcoolémique élevé à la robe intense , gras voir onctueux	Alsace grand cru Gewurztraminer	<b>Arômes épicés ++</b> , rose, miel, pivoine, agrumes, fruits secs et confits
<b>Gros plant (Folle blanche)</b>	Vins faiblement alcooliques présentant une acidité marquée	Gros Plan du pays nantais et vins de distillation	arome discret et frais
<b>Manseng blanc</b>	Vins blancs au bouquet original présent à titre principal dans le Jurançon et à titre accessoire dans les vins du sud ouest	Jurançon	Miel, pêche, cannelle, noix de muscade, girofle
<b>Maccabeo</b>	Vins tranquilles ou pétillants, relativement alcooliques et fruités	Côtes du Roussillon Rivesaltes	Buis, fleurs blanches, pêche, raisin, fruits confits
<b>Marsanne</b>	Vins blancs secs, légers, fins	Hermitage Crozes-Hermitage Saint-Peray	miel et nougat, teintes ambrées
<b>Mauzac</b>	Vins de qualité variable en fonction du rendement demandé	Blanquette de Limoux Gaillac	Pomme(vins moelleux) Acacia, <u>jasmin</u> Aubépine, miel, pain grillé, vanille
<b>Muscadelle</b>	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
<b>Muscadet (Melon)</b>	Planté dans l'Yonne et en Loire-Atlantique, donne des vins frais et iodés	AOC du Muscadet	Fleurs blanches, iode, pamplemousse, citron, épices
<b>Muscat</b>	<i>Cépage en régression donnant des vins très sucrés</i>	Alsace Languedoc	<b>Rose, vanille, bergamote, pêche, miel</b>

<b>Pinot blanc</b>	Plus rustique que le Chardonnay ce cépage est utilisé pour l'élaboration de certains crémants et vins mousseux	Alsace Pinot blanc Alsace klevener Mâcon blanc Crémants	fruits et épices
<b>Pinot gris</b>	Vins capiteux et aromatiques, parfois utilisé en moelleux	Alsace Pinot gris	<b>Beurre, arômes épicés, suave</b> , fumée, humus, fruits confits, miel
<b>Riesling</b>	Donne des vins blancs frais et aromatiques aux senteurs florales et minérales	Alsace Riesling	<b>Citron</b> , arômes minéraux, arômes terpéniques, Pêche blanche, tilleul, pétrole
<b>Roussane</b>	Vins fins, élégants, de garde	Chignin-Bergeron Hermitage blanc Châteauneuf-du-Pape blanc	Fleurs blanches
<b>Roussette (Altesse)</b>	Donne des vins secs qui peuvent être corsés et des vins moelleux	Roussette de Savoie	Violette
<b>Sauvignon</b>	Vins très variés	Sancerre Pouilly fumé Touraine Bergerac Bordeaux blanc Entre-Deux-Mers	<b>Citron</b> , Pierre à fusil, <u>Pipi de chat</u> , Acacia, cerise, poivron vert, Orange, cuir, Abricot, épices, Cassis, sous-bois, Fenouil, menthe
<b>Savagnin</b>	Vins fins et puissants à la fois de grande garde	Vins du Jura Château-Chalon Arbois Etoile	Noix, noisette, amande, pomme, épices,
<b>Sémillon</b>	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, <u>miel</u> , noisette, rôti, orange confite, beurre
<b>Sylvaner</b>	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
<b>Ugni</b>	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
<b>Vermantino</b>	La vinification des vins Corses issus de ce cépage dépend largement de la maturité des baies, le vin ayant tendance à madérer si le raisin est mûr	AOC Ajaccio Patrimoine	Orange, citron pamplemousse, fruits exotiques, Parfums de garrigue
<b>Viognier</b>	Produit des vins blancs ou la finesse, la distinction et la complexité si elles se dévoilent rapidement, se développent avec le temps	Condrieux Château Grillet Côte Rôtie	<u>Violette</u> , abricot, pêche blanche, citron, bourgeon de cassis, fleurs, fruits exotiques, fruits secs, réglisse, grillé, minéral

## VINS ROUGES

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
<b>Braquet</b>	Principalement utilisé dans la région de Nice caractérisé par une certaine finesse	Vins de Provence	Finesse et longévité
<b>Cabernet franc</b>	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
<b>Cabernet sauvignon</b>	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 Émilion Bordeaux rouges	Fruits rouges Réglisse Vanille Violette Poivron vert Epices Cuir Pain grillé Café Sous bois
<b>Calitor</b>	Utilisé en Provence peu répandu		
<b>Carignan</b>	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 méridionaux Fitou	Mûre, cerise framboise, poivre, parfums de garrigue, violette, cuir, pruneaux, amande
<b>César</b>			
<b>Cinsault</b>	Cépage associé conférant équilibre et harmonie	Bandol Cassis Costière de Nîmes Coteaux varois Vacqueyras	Fruits rouges, framboise, sous bois, épices, Menthe, cuir
<b>Cot(Malbec)</b>	Donne des vins de caractère, puissants voir rustiques	Cahors Touraine Bordelais	Cassis, cerise, pruneaux, Sous bois , cuir, épices, réglisse,
<b>Duras</b>	Vins jeunes corsés s'assouplissant avec l'âge	Gaillac Vins du sud ouest	Fruits rouges, cassis, poivre, vanille
<b>Fer Servadou</b>	Vins légers et rustiques	Marcillac Vins d'Estaing Gaillac Madiran Côtes du frontonnais	Petits fruits rouges, épices, réglisse, notes végétales
<b>Fuella Nera</b>	Donne des vins bouquetés, de garde	Vins de pays de la région de Nice	
<b>Gamay noir</b>	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
<b>Grenache</b>	Donne du corps et du bouquet	Châteauneuf 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 <u>figue</u>
<b>Grolleau</b>	Cépage d'appoint produisant des vins légers, utilisé dans la vinification de certains mousseux	Anjou Saumur Touraine	
<b>Jurançon</b>			
<b>Lidoner Pelut</b>	Issu du cépage Grenache dont il se rapproche		
<b>Manseng noir</b>			
<b>Mérille</b>			
<b>Merlot</b>	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

<b>Meunier</b>	Vins fins et fruités	Champagne Touraine Gris meunier de l'Orléanais	framboise
<b>Mondeuse</b>	Vins puissants et aromatiques,	AOC vins de Savoie MONDEUSE	Fraise, framboise, cassis, cerise, violette, iris, épices
<b>Mourvèdre</b>	Vins rustiques de garde	Bandol Cassis Côtes de Provence Coteaux d'Aix Châteauneuf du Pape Tavel, Lirac, Fitou, Corbières, Minervois Côtes du Roussillon Coteaux varois	Sous-bois, réglisse, champignon, iode, cuir, olive
<b>Négrette</b>	Vins de caractère pouvant être marqués par un léger déficit sur le plan de l'acidité	Côtes du Frontonnais Vins de Lavedieu	Fruits à noyau Pruneaux litchi Bois brûlé
<b>Nielluccio</b>	Vins fruités d'un bon potentiel de garde	Patrimonio	Fruits rouges, maquis, réglisse, cuir, épices, tabac
<b>Petit verdot</b>	Vins très fins à la saveur épicée de bonne garde	Appoint dans le Médoc	Notes épicées rappelant le Syrah
<b>Picpoul noir</b>	Vins assez acides, pratiquement abandonné depuis le phylloxera, utilisé pour l'Armagnac	Château-Neuf du Pape	
<b>Pineau d'Aunis (Chenin noir, Pineau rouge)</b>	Vins d'un bon degré alcoolique à boire jeunes	Vins d'Anjou Touraine Saumur Crément de Loire	
<b>Pinot noir</b>	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
<b>Poulsard</b>	Vins de robe claire, élégants	Vins d'Arbois Côtes du Jura Étoile	Fraises des bois, framboise, groseille, réglisse
<b>Sciacarello</b>	Vins souples et charpentés	Vin de Corse Ajaccio	Immortelles Maquis, Épices, réglisse
<b>Syrah</b>	Produit des vins colorés, fins, parfumés, de garde	Châteauneuf du Pape Cornas, Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage	Violette, chocolat, truffe, Réglisse, tabac blond, cannelle, fruits à noyau, Sous-bois
<b>Tannat</b>	Vins tanniques, d'une rudesse certaine dans leur jeunesse	Madiran Irouléguay Cahors	<u>Framboise, épices</u>
<b>Tibouren</b>	Vins rosés principalement, au bouquet délicat et fruité	Côtes de Provence,  Coteaux varois  Palette	Fruits rouges et noirs, notes florales
<b>Trousseau</b>	Vins rustiques, corsés et colorés, ce cépage est le plus souvent associé au Poulsard	Arbois Côtes du Jura	Fruits rouges sauvages, cerise, framboise, mûre

### ACCORD ENTRE LES METS ET LES VINS

- **Bordeaux**

Le Bordeaux rouge se marie parfaitement avec le bœuf, l'agneau, le veau grillé, du gibier tel le faisand et de la volaille du genre dinde grillée.

On l'associera avec le Camembert, le Brie et le Roquefort.

Les Bordeaux blancs secs conviennent comme apéritif et s'associent bien aux fruits de mer et le poulet.

Le vin doux se sert souvent avec le dessert, comme apéritif ou le foie gras.

- **Alsace**

Les blancs d'Alsace tels les Riesling, Sylvaner et Pinot Blanc se marient bien avec les fruits de mer et le poisson.

Le Gewurztraminer se trouve mieux avec le foie gras, les plats épicés, les fromages forts ou comme vin de dessert.

Accord de vins et de plats Alsaciens:

Choucroute: Riesling, Sylvaner

Flammekueche: Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling

Coq-au-Riesling: Riesling

Tarte aux oignons: Sylvaner, Pinot Blanc

Munster: Gewurztraminer

- **Bourgogne**

Bourgognes rouges (pinot noir) sont excellent avec le bœuf, les gibiers genre faisand et le sanglier, ainsi que le porc rôti et des fromages délicats...

Les blancs iront très bien avec les escargots (de Bourgogne), les crevettes et le fromage de chèvre.

- **Beaujolais**

Le Beaujolais servi frais est un bon compagnon du bœuf, de l'agneau, du poulet grillé, du fromage, et pourquoi pas, du poisson: le rouge convient aussi bien que le blanc!

- **Côtes du Rhône**

Les Côtes du Rhône génériques s'accommodent très bien de la cuisine quotidienne, le plat à base de poulet et des fromages au goût pas trop prononcé.

Les rouges bien charpentés sont parfaits avec la viande rouge grillée ou rôtie et le gibier.

Les blancs bien charpentés sont le bon compagnon du poisson grillé et également, du foie gras.

- **Languedoc**

Les vins rouges soutiennent bien les viandes rouges grillées, le pâté, la saucisse et le salami. On le servira également avec la dinde rôtie et le gibier à plumes

Le rosé s'accorde avec la salade, la tarte aux oignons, les omelettes et se sert aussi en apéritif.

Les blancs se marient bien aux fruits de mer.

- **Vins de la Loire**

Les vins de Loire vont bien avec toute nourriture à base de porc, du pâté au rôti en passant par le jambon, avec le poulet, et les poissons fruits de mer, et de rivière, anguilles et truites comprises. Ils sont très agréables avec la cuisine estivale.

Le Muscadet est excellent avec les huitres, et le Sancerre avec le fromage de chèvre.

- **Vins de Provence**

Le Rosé de Provence est l'exemple parfait du vin d'été. Il est frais et fruité. Le rosé est l'accompagnement idéal des repas ensoleillés et particulièrement les plats provençaux et méditerranéens.

On les recommande avec les salades (p.ex. Salade niçoise), à l'apéritif, avec les plats typiques de la Provence (Bouillabaisse, Aioli, Ratatouille, etc.)

Les vins rouges de Provence plus charpentés correspondent bien avec le gibier et la viande rouge rôtie. Les blancs sont à réserver pour les produits de la mer locaux.

- **Vins du Sud-Ouest**

Comme les vins du Sud-Ouest de la France sont si diversifiés, ils s'accorderont également avec diverses sortes de nourritures.

Les vins rouges iront parfaitement avec les plats régionaux style cassoulet ou canard rôti.

Utilisez les vins blancs avec les poissons de rivière (truite ou saumon) et avec la viande blanche

Les vins blancs doux iront parfaitement avec le foie gras, mais vous pouvez aussi le prendre en apéritif.

## **LA REGLE DE CINQ**

1. **Le rouge avec la viande rouge, le blanc avec la blanche**

C'est peut-être surprenant, mais la règle: "du rouge avec la viande rouge, du blanc avec de la blanche", fonctionne toujours bien en tant que principe de base. Un vin puissant et tannique écrasera tout simplement la saveur d'un délicat plat de poisson, par exemple, tandis qu'un blanc léger et éthéré tel qu'un Viognier semblera bien fade accompagnement pour une pièce de bœuf succulente.

2. **Ne boudez pas les exceptions**

Oui, il y a des exceptions au "rouge avec le rouge", mais ce sont des exceptions pleines de saveur. Par exemple, bien qu'un poulet rôti soit une viande blanche, il s'accommode parfaitement d'un rouge fruité! Et le saumon ou le thon frais font également partie de ces exceptions, de la règle qu'il ne faut jamais prendre de vin rouge avec le poisson!

3. **La règle des compléments: associez les semblables**

Principe plus récent que l'ancien "rouge avec rouge", il fait appel au sens de l'intuition: Cherchez le vin qui possède une saveur et un arôme proche du mets qui vous servira d'entrée. Un parfum doux et délicat comme celui du crabe ou du homard fera un merveilleux mariage avec un Bourgogne blanc ou un grand Chardonnay californien (eh oui, il y en a aussi de bons!). Ajoutez une branche de romarin à votre entrecôte cuite à la poêle et voyez comme sa saveur s'éveille à la faveur d'un Bordeaux aux arômes d'herbes sauvages.

4. **La règle des contrastes: les opposés s'attirent**

C'est un peu plus compliqué: elle tient de la nature intuitive de la règle numéro 3, mais elle l'inverse. Cela peut mener à de formidables découvertes! Essayez de marier un Bordeaux blanc aigret ou un Sauvignon blanc de Loire avec un poisson riche et gras tel un maquereau: c'est une rare découverte! N'ayez pas peur de faire des expériences!

5. **Le point final: buvez ce que vous voulez!**

Rappelez-vous toujours que ces conseils ne sont que des conseils. Il n'y a rien de plus mal appris que le "snob" des vins qui insiste en prétendant que sa réponse est la seule correcte. Essayez d'abord les règles de base, mais si vous décidez de prendre un Chardonnay avec votre steak, c'est votre droit le plus strict, et vous ne devez pas être gêné de l'exercer.