



François Collombet

CÉPAGES & VINS

CES RAISINS QUI
FONT LES BONNES
BOUTEILLES

VINS
DE FRANCE
ET DU
MONDE

DUNOD

Responsable d'édition : Ronite Tubiana
Édition : Florian Boudinot
Direction artistique : Élisabeth Hébert
Fabrication : Gaëlle Cannavo
Création graphique de la couverture et des pages
intérieures : Atelier Marge Design

© Dunod, 2016, 2020
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN : 978-2-10-082126-6





LES CÉPAGES

P.10	AIRÉN	P.108	PETIT ET GROS MANSENGS
P.12	ALICANTE BOUSCHET	P.112	PETIT VERDOT
P.14	ALIGOTÉ	P.116	PINOTAGE
P.18	ALTESSE OU ROUSSETTE DE SAVOIE	P.120	PINOT GRIS OU PINOT GRIGIO
P.20	BARBERA	P.124	PINOT MEUNIER
P.24	CABERNET FRANC	P.128	PINOT NOIR
P.30	CABERNET SAUVIGNON	P.136	RIESLING
P.34	CARIGNAN	P.140	ROMORANTIN
P.40	CARMÉNÈRE	P.144	SANGIOVESE OU NIELLUCCIO
P.44	CHARDONNAY	P.148	SAPÉRAVI
P.48	CHENIN BLANC OU PINEAU DE LA LOIRE	P.150	SAUVIGNON BLANC
P.52	CINSAULT	P.154	SAVAGNIN
P.56	COLOMBARD	P.156	SÉMILLON
P.60	FURMINT	P.160	SYLVANER
P.64	GAMAY NOIR	P.164	SYRAH
P.68	GEWURZTRAMINER	P.168	TANNAT
P.72	GRENACHE NOIR	P.174	TEMPRANILLO
P.76	MALBEC OU CÔT	P.178	TIBOUREN
P.80	MARSELAN	P.180	TOURIGA NACIONAL
P.84	MAUZAC	P.184	TROUSSEAU
P.88	MERLOT	P.186	UGNI BLANC OU TREBBIANO
P.92	MONDEUSE	P.190	VERMENTINO
P.96	MOURVÈDRE	P.194	VIOGNIER
P.100	MUSCATS	P.200	ZINFANDEL (PRIMITIVO)
P.104	NEBBIOLO		



LES RÉGIONS VITICOLES EN FRANCE

P.206 ALSACE

P.211 BORDELAIS

P.215 BOURGOGNE
ET BEAUJOLAIS

P.221 CHAMPAGNE

P.224 CORSE

P.227 JURA

P.229 LANGUEDOC-
ROUSSILLON

P.237 PROVENCE
ET CÔTE D'AZUR

P.242 SAVOIE, HAUTE-SAVOIE
ET BUGEY

P.246 SUD-OUEST

P.252 VALLÉE DE LA LOIRE

P.256 VALLÉE DU RHÔNE



LES GRANDS VIGNOBLES DANS LE MONDE

P.262 AFRIQUE DU SUD

P.267 ALLEMAGNE

P.272 CALIFORNIE

P.279 ESPAGNE

P.285 HONGRIE

P.289 ITALIE



INDEX DES APPELLATIONS, COULEURS ET CÉPAGES

P.295

AVANT-PROPOS

Connaître le vin, c'est maîtriser l'une de ses composantes essentielles : le cépage. Il est au cœur de sa personnalité. C'est lui qui apporte couleur, arômes, équilibre alcool-acidité. « Le génie du vin est dans le cépage », proclamait déjà au ^{xvi}^e siècle Olivier de Serres.

Par cet ouvrage, vous découvrirez comment chaque grande région viticole en France et dans le monde a su, au fil du temps, sélectionner les cépages les plus adaptés à son terroir et à son climat. Découvrez ces incroyables alliances du pinot noir et du chardonnay à la Bourgogne, de la syrah à la vallée du Rhône, du chenin à la Loire, du riesling au Rhin, du tempranillo à la Rioja, du nebbiolo au Piémont, du sangiovese à la Toscane mais aussi du pinotage à l'Afrique du Sud, du zinfandel à la Californie...

Ces cépages ont prouvé leur valeur au monde jusqu'aux confins de la Chine, à l'image de l'universel chardonnay ou du très convoité cabernet sauvignon. Et puis, il y a ces originaux, le viognier délaissé pour renaître magnifiquement à Condrieu ; le carignan haï, arraché pour se voir rétabli à sa juste place, la meilleure ; le romorantin apporté par François I^{er} sur les bords de la Loire et qu'on replante aujourd'hui à Chambord, ou encore l'époustouflant malbec, qui de Cahors a migré à Mendoza en Argentine, s'imposant comme le cépage emblématique du pays. 50 cépages sont ici répertoriés et illustrés, des plus internationaux aux plus locaux, tous ceux qui donnent ces grands vins appréciés tant en France qu'à l'étranger.

En deuxième partie d'ouvrage, les régions viticoles de France et leurs cépages sont détaillés. La troisième partie reprend quant à elle les grandes régions du monde.

En fin d'ouvrage, un tableau de correspondance donne le ou les cépages utilisés dans chacune des appellations françaises.

GOUAIS, LE CASANOVA DES CÉPAGES EUROPÉENS



La science a parlé : c'est le géniteur de la plupart des cépages européens. Ce cépage très productif qui a aujourd'hui presque disparu était au Moyen Âge l'un des cépages les plus répandus. Il produisait des vins bon marché et de qualité médiocre. Son origine est très ancienne. Il aurait été introduit en France par les Romains il y a plus de 2 000 ans.

Le gouais est en fait le cépage clé du patrimoine viticole européen. C'est à l'ampélographe suisse, José Vouillamoz*, biologiste, spécialisé dans l'étude de l'ADN de la vigne (il est d'ailleurs surnommé le généalogiste de la vigne) qui fut le premier à annoncer le lien entre la plupart de ces cépages et le gouais. Il parle du gouais comme d'un cépage fondateur qui a donné naissance (en se croisant plusieurs fois au pinot noir), au chardonnay, à l'aligoté, au romorantin... Bien d'autres liaisons

lui sont attribuées, donnant des cépages aussi réputés que le gamay, le riesling, la muscadelle... jusqu'au très hongrois harslevelü. Il fut tellement fécond que José Vouillamoz n'hésite pas à le baptiser le Casanova des cépages.

De toute évidence, des liens génétiques existent entre la quasi totalité des cépages français. Ils montrent l'importance historique du gouais en tant que géniteur, et son rôle déterminant comme source de diversification variétale. Ce cépage aux baies d'un jaune doré oublié en France se cultive encore en Suisse, dans le Haut-Valais, sous le nom de *gwäss*.

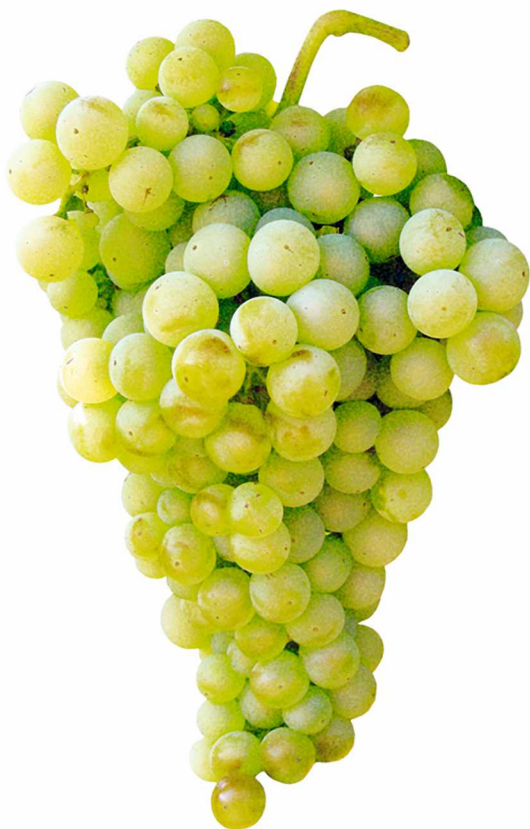
*José Vouillamoz a publié avec Jancis Robinson et Julia Harding *Wine Grapes*, au sous-titre explicite : *A complete Guide to 1368 Vine Varieties, Including Their Origins and Flavour*.

LES CÉPAGES



LES CÉPAGES

AIRÉN



CÉPAGE

(B)

APPARITION
MOYEN ÂGE

SURFACE (HA)

218 000

ARÔMES

Fruits blancs, amande

AIREN, QUIEN ERES TU ?

Qui le connaît vraiment ? Voici un cépage qui n'est jamais sorti de chez lui. Et pourtant, il y a 20 ans, il représentait le cépage le plus planté au monde. Il occupe encore aujourd'hui la 5^e position avec 218 000 ha, soit 5 % du vignoble mondial (au 2^e rang des cépages blancs devant le chardonnay). Mais il a vu en quelques années ses surfaces diminuer de moitié. En Espagne, il occupe, avec le tempranillo, la moitié du vignoble (30 % pour l'airén). C'est une variété blanche originaire de Valdepeñas et de La Mancha. L'airén eut cette réputation de produire des vins courants essentiellement destinés à l'assemblage et à la distillation, à l'instar de l'ugni blanc en France. Mais aujourd'hui, on le redécouvre en mono-cépage. Il est très présent au sud de la Meseta (Castilla-La Mancha), dans la région de Madrid et en Estrémadure, mais également dans une moindre mesure en Murcie, à Valence et en Andalousie.

PARFAITEMENT ADAPTÉ À LA SÉCHERESSE Ce cépage très productif (il peut donner des grappes de plus de 7 kg), très rustique et autorisant des tailles courtes en gobelet, est en outre parfaitement adapté à la sécheresse. Il produit des vins blancs neutres sur les terres arides de la Nouvelle-Castille aux étés secs et torrides et aux hivers tout aussi secs mais glacials. Sur ce plateau, à 700 m d'altitude, le vignoble, à perte de vue, est ponctué de moulins à vent : c'est La Mancha, immortalisée dans *Don Quichotte*, œuvre de Cervantès. La région, presque entièrement plantée d'airén, surtout apprécié pour son extrême vigueur, fournissait des vins de table. Mais là aussi la révolution est passée avec une amélioration notable des vins. Il a été très dévalorisé par le passé mais, grâce à de faibles rendements, à des vendanges plus précoces (pour abaisser la teneur en alcool) et à de nouvelles méthodes de vinification, l'airén redevient à la mode, donnant dans La Mancha (célèbre pour ses 300 jours de soleil) des vins secs et vifs aux arômes de fruits blancs. Le compagnon idéal des soirées tapas !

des grappes
énormes, jusqu'à

7 KG



Vino Campechano
Blanco Airén,
de la Coopérative
Santa Catalina
(DO La Mancha),
Espagne.



LES CÉPAGES

ALICANTE BOUSCHET



CÉPAGE



APPARITION

1855

SURFACE (HA)

27 000

ARÔMES

Fruits mûrs, épices

UN CÉPAGE TEINTURIER HYBRIDE

L'alicante Henri Bouschet (son autre nom) est un cépage teinturier. Cet hybride est le fruit d'un croisement. Il fut réalisé entre le grenache et le petit bouschet, lui-même issu d'aramon croisé au teinturier du Cher, un cépage teinturier alors très présent dans le vignoble de l'Orléanais.

BOUSCHET, PÈRE ET FILS Son inventeur n'est autre qu'Henri Bouschet, le fils de Louis Bouschet chercheur et expérimentateur français qui, de son domaine situé près de Montpellier, sélectionna entre 1820 et 1830 les principaux cépages languedociens d'après leur degré alcoolique, leur couleur et leur goût. C'est lui aussi qui prôna dès 1829 l'association du carignan, du grenache (alicante), du mourvèdre et du morrastel. On lui doit quelques cépages hybrides dont l'un, l'alicante bouschet ou petit bouschet, fut développé par son fils.

RENDEMENT RECORD Ce cépage très vigoureux et très résistant à l'oïdium a un double mérite : son grand pouvoir *teinturier* (c'est le père de tous les hybrides teinturiers français) et son rendement qui peut atteindre le chiffre faramineux de 250 hl/ha. Il débourre et mûrit tôt. Dans le Midi, c'est le premier cépage à être vendangé. Il s'est répandu dans cette région ainsi qu'en Algérie. À faible rendement, il donne des vins très colorés aux arômes de fruits mûrs et d'épices, et à forte charge alcoolique. En France, il restait 2 760 ha en 2018, mais cette surface est en baisse constante puisqu'il n'a été retenu dans aucune appellation.

L'ALICANTE BOUSCHET DANS LE MONDE En Espagne, il est encore très présent sur 22 000 ha, et certains producteurs le redécouvrent, notamment dans l'Almansa (La Mancha) comme au Portugal dans l'appellation (DOC : dénomination d'origine contrôlée) alentejo, au sud du pays. Il est appelé *alikant bushe* en Bulgarie, *garnacha tintorera* en Espagne et *negral* au Portugal. En Californie, il était connu pour produire du raisin de table pendant la période de la prohibition ; il y occupe encore 700 ha, essentiellement dans la Central Valley. On le trouve également en Italie, en Israël, en Macédoine, au Brésil et en Australie, dans la Barossa Valley. L'alicante bouschet est redevenu, dans bien des vignobles du monde et contrairement à son pays d'origine, un cépage digne d'intérêt.

←
des rendements
faramineux jusqu'à

250 HL/HA

LES CÉPAGES

ALIGOTÉ



CÉPAGE

Ⓑ

APPARITION

XVII^E s.

SURFACE (HA)

20 000

ARÔMES

Raisin, pomme verte, citron,
notes minérales

FINI LE DÉDAIN !

Oui, bien sûr, le kir – 1/5 de crème de cassis, 4/5 de bourgogne-aligoté – est un apéritif popularisé par le légendaire chanoine Kir, héros de la Résistance, homme politique (député-maire de Dijon) et accessoirement homme d'église ! Mais derrière l'image d'un aligoté un peu figé se *dégotte* un surprenant cépage.

DEUXIÈME CÉPAGE BLANC APRÈS LE CHARDONNAY L'aligoté, très vieux cépage bourguignon, est le fruit d'un croisement entre le gouais blanc médiéval (disparu aujourd'hui) et le pinot noir, tout comme d'ailleurs le chardonnay. Sait-on qu'avant la crise du phylloxéra au XIX^e siècle, l'aligoté faisait jeu égal avec le chardonnay dans les vignes de corton-charlemagne ou de Montrachet ? Il étend aujourd'hui son aire de plantation de Chablis, dans l'Yonne, au Mâconnais jusqu'à atteindre les collines du Beaujolais. Il est tout simplement le 2^e cépage blanc de Bourgogne (derrière le chardonnay) avec 1 600 ha, soit 6 % de l'encépagement bourguignon. L'aligoté est un cépage assez vigoureux et rustique qui débourre tôt. Il porte des raisins plus gros et plus nombreux que ceux du chardonnay. On le reconnaît à ses petites grappes aux grains d'un blanc orangé moucheté de brun. Il est apprécié pour ses rendements. Partout, aujourd'hui, il est en pleine renaissance.

←
2^E
cépage blanc
de Bourgogne.

QUAND IL EST BIEN TRAVAILLÉ... L'aligoté bien travaillé est un cépage surprenant. Il s'adapte très facilement à différents types de sols. Lorsque ses rendements sont contrôlés, il peut faire des merveilles. La preuve : un morey-saint-denis premier cru du Domaine Ponsot (Clos des Monts-Luisants) élaboré exclusivement avec de l'aligoté ! D'une manière plus ordinaire, il entre dans la composition des bourgognes-aligotés, des coteaux-bourguignons, des crénants-de-bourgogne et de l'AOC bouzeron.

LE BOURGOGNE-ALIGOTÉ La réputation de l'aligoté vient du bourgogne-aligoté, appellation régionale de Bourgogne. Elle est réservée aux vins produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation bourgogne (dans les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône, dont le Beaujolais, mais cette présence est aujourd'hui contestée). L'aligoté a trouvé

ses terres de prédilection sur les terroirs des Hautes-Côtes (de Nuits et de Beaune). Il a longtemps été vinifié comme vin de carafe à boire jeune, idéal pour le kir. Surnommé le muscadet de la Bourgogne, c'est un vin léger de couleur or, à forts reflets verts ; c'est un vin un brin impertinent qui frappe par ses parfums frais et francs rappelant le raisin, la pomme verte et le citron, eux-mêmes combinés à des notes minérales. Mais ne nous trompons pas, l'aligoté sait aussi s'apprécier après quelques années de cave. Certains vigneronns vont jusqu'à utiliser le fût de chêne pour son élevage.

LE DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI ET L'ALIGOTÉ DE BOUZERON

À la limite de la Côte de Beaune, près de Santenay et tout près du Domaine de Chassagne-Montrachet, bouzeron, appellation villages-de-la-côte-chalonnaise (Saône-et-Loire) a cette particularité par rapport aux quatre autres de la Côte chalonnaise (givry, montagny, rully et mercurey) de n'être reconnue que pour sa production d'aligoté. De plus, c'est la seule, parmi les quarante-quatre appellations villages-de-bourgogne, à autoriser l'élaboration d'un vin de Bourgogne exclusivement à base d'aligoté. Car à Bouzeron, l'aligoté n'est pas tout à fait le même qu'ailleurs. Il se distingue par sa peau qui prend au moment du mûrissement une teinte dorée sous l'effet du soleil, d'où son nom d'aligoté doré offrant un vin fruité et vif doté par son terroir de finesse et de rondeur.

Dans la côte
châlonnaise, l'aligoté
se teinte de doré
sous l'effet du
soleil, d'où son nom
d'aligoté doré.

