

cépage	blanc	rouge	rosé	couleur	arômes	bouche	régions France	Appellations	Accords met-vin
Aligoté	x			pâle, reflets argentés	agrumes (citrons), fruits verts (pomme), fleurs blanches, notes végétales et minérales (pierre à fusil)	acide, frais, léger	Bourgogne	Bourgogne Aligoté	crustacés, charcuterie, poisson, apéritif, fromage de chèvre
Altesse	x			varie du jaune pâle au doré soutenu	fruits frais (poire, abricot, citron), fruits secs (noisettes), fruits exotiques (ananas), fleurs et/ou plantes aromatiques	impression de rondeur et richesse veloutée, agréable fraîcheur.	Savoie, Bugey	Roussette de Savoie	Apéritif, foie gras, noix de st jacques, viande blanche, poisson grillé ou meunière, plat épicé ou sucré-salé, fromage.
cabernet sauvignon		x	x	rouge sombre, reflet violacé	fruits noirs (cassis), fumé (tabac, café torréfié), boisé, végétaux (cèdre, fougère, sous-bois, menthol). Si poivron vert: maturité fait défaut	selon le climat: âpre, tannique, acidité marquée, astringent si jeune ; ou plutôt chaleureux/souple/fruité	bordeaux, Sud-Ouest, Languedoc-Roussillon, Provence	Bordeaux/Margaux/Pauillac/Pessac-Léognan/St Estèphe/St Julien Rosé, cabernet d'anjou côtes de provence	rouge: large gamme de plats (viande rouge/blanches grillées; poêlées, pizza, charcuterie grasse, viande en sauce (si tannique), grasses (confit) rosé: charcuterie sèche, légumes grillés/farçis, poisson grillé, viande blanche
cabernet franc ("côt" en Loire)		x	x	clair à intense	fruit rouge (fraise, framboise, cerise) et noir (cassis), végétal (sous-bois, poivron vert), floral (violette), épices	selon le climat et le style : de souple/fruité à riche/structuré, acidité, fraîcheur	bordeaux, Loire	Saumur-champigny, anjou, cabernet d'anjou, bourgueil/chinon/St nicolas de bourgueil	rouge: charcuterie, grillades, viande rouge, volaille rosé: apéritif, charcuterie, poisson grillé, légume farci
carignan		x	x	moyennement coloré en mono cépage	figues, mûres, épices, garrigue, laurier, cuir	tannique, épicé, bonne fraîcheur	Languedoc, Provence, Corse, Vallée du Rhône	Corbières, Fitou, Languedoc, Minervois, st-Chinian	rouge: abats, boudin noir, viande en sauce, moussaka rosé: salade et crudités, charcuterie, carpaccio, ratatouille, légumes farçis
Chardonnay	x			jeune : jaune pâle, teinte plus soutenue avec le temps	fruits frais (citron, pamplemousse, pomme verte, pêche, melon), fruits secs (amandes, noisettes), notes florales et végétales (acacia, chèvrefeuille, fougère, tilleul), touches miellées, minérales (silex, craie), ainsi que les notes beurrées, briochées et vanillées si vinification en barrique	fluide ou riche et concentrée selon les appellations, acidité marquée	Bourgogne, Champagne, Jura, Val de Loire, Languedoc	Champagne, crémants divers, chablis, meursault, puligny-montrachet, ...	climats frais : crustacés, charcuterie, poisson, fromages frais. Chardonnay plus riches : poissons et fruits de mer en sauce, volailles et viandes blanches crémeuses, fromages plus puissants. Effervescents : apéritif, entrée, crustacés, fromages pas trop faits
Chasselas	x			pâle, qui gagne en profondeur avec le temps	arômes discrets de fruits secs (amande, noisette), végétal (tilleul, acacia), minéral (pierre à fusil)	souple, peu acide, se boit jeune. Si cueilli à maturité, notes de miel, champignon, minéral	Savoie, Centre-Loire, Alsace	Alsace chasselas, pouilly sur loire, vins de savoie	apéritif, terrines (poisson, légumes), charcuterie, friture, poissons de rivière, tartes salées, fromages peu affinés
chenin	x			secs : de pâle à reflets dorés selon la vinification doux : doré à ambré	secs : fruits blancs (coing, pomme), agrumes (citron), fruits jaunes mûrs, fleurs blanches, tilleul, miel, vanille et épices douces doux : fruits confits (abricot, coing, ananas, marmelade d'oranges), fruit caramélisé, cannelle	secs : acidité marquée doux : onctueux et vifs, frais effervescents : vifs aux arômes subtils, plus ronds que les champagnes	Vallée de la Loire (Anjou, Touraine), Sud-Ouest (Aveyron), Languedoc (Limoux)	Vouvray, vins d'Anjou, Savennières, saumur, jasniers, crémants de loire, coteaux du layon, quarts de chaume...	Sec : terrine de légumes, quiche, poisson, volaille, soufflé au fromage doux : foie gras, plat sucré-salé, curry, dessert aux fruits blancs et jaunes effervescents : apéritif
Clairette	x			pâle à doré	effervescents : fleurs blanches, fruits jaunes, plantes aromatiques (anis, réglisse) sec : fruits tropicaux, pomme, pêche, pamplemousse, fleurs doux : pêche, abricot, miel, fruits confits	effervescents : tendre et léger sec : chaleureux, peu acide, délicat doux : ronde et suave	Vallée du Rhône, Provence	Clairette de die, crémants, Bandol	sec : asperges, terrines (légumes, poisson), viande blanche crémeuse doux : foie gras, apéritif, plat sucré-salé, tarte aux fruits effervescents : apéritif, crêpes, beignets de crevettes
cinsault		x	x	rosé: pâle rouge: pâle	rosé: fruits (grenade, framboise, groseille, pêche, abricot, orange...), floral (rose) rouge: fruits rouges, agrumes, florale	rosé: souple, peu acide, léger et fruité un peu acide et peu structuré, utilisé en assemblage pour adoucir l'attaque en bouche	Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, Vallée du Rhône	Côtes de provence, coteaux d'aix en provence, corbières, minervois	rosé: crevettes, charcuterie, salade/crudités, ratatouille, tomate farcie rouge: charcuterie, grillades, thon, légumes farcis
Colombard	x			jaune très pâle	très typés, exubérants : agrumes (citron vert, pamplemousse), fruits exotiques (passion), fleurs blanches	léger, vif, arômes intenses. A boire jeune	Charente, Sud-Ouest	IGP Côtes de gascogne	Apéritif, tapas, poisson grillé, crustacés
gamay		x	x	rouge clair, reflets violets	fruits (fraise fraîche, cerise, groseille), épicé	souple et fluide, fraîcheur	Beaujolais, Auvergne, Loire (touraine, Anjou), Bourgogne (Maconnais), Savoie, Sud-Ouest	Beaujolais: brouilly/chénas/chiroubles/ fleurie/juliéna/morgon/moulin-à-vent/régnié/st-amour/beaujolais-villages/beaujolais-touraine	rouge: charcuterie cuite et crue, piperade, paëlla, grillades, pot-au-feu, viande rouge rosé: charcuterie, salade, terrine de légumes, grillades viandes blanches
gewurtztraminer	x			sec : or soutenu doux : ambré	secs: arômes très puissants, typés de fleurs (rose), fruits exotiques (litchi, fruit de la passion, ananas, mangue), écorce d'agrumes, épices doux : idem + miel, abricot sec	sec: arômes du nez dans une matière ronde et opulente, peu acide doux : onctueux, amples, douceur prononcée	Alsace	Gewurtztraminer, alsace grand cru, vendanges tardives	sec : crabe farci, viande blanche, poisson sauce, fromage, desserts aux fruits doux : foie gras, plats épicés, fromages corsés, desserts aux fruits
grenache	x			sec: doré à soutenu doux: pâle à ambré selon l'âge	sec: arômes discrets de plantes aromatiques (fenouil, anis, aneth), fleurs blanches, fruit blanc (pêche) doux naturels : fruits très mûrs, miel, fleurs, plantes aromatiques	sec: peu acide, puissance chaleureuse doux: bouche puissance, chaleureuse, douce et parfumée. Noix, caramel, torréfaction, épices douces	Languedoc, Vallée du Rhône	Chateaufort du pape, côte du roussillon, Maury, rivesaltes	sec: bouillabaisse, poisson cuisiné, paëlla, viande blanche crémeuse doux: apéritif, fromages bleus, desserts au chocolat, nougatine, fruits secs, praline
grenache noir		x	x	rouge moyennement coloré, rosé, doux naturel	sec : Fruits rouges très mûrs (mûre sauvage, prune mûre, confiture), épices (poivre), café, cacao, sucre brûlé, réglisse noir doux : fruits rouges et noirs très mûrs (confiture), épices douces, chocolat, café, noix doux : fruits rouges (grenadine), agrumes, fleurs	rouge : suave, puissant, mais tanins souples, fondus, rondeur et volupté doux : grande longueur en bouche, complexe rosé : souple, rond, saveurs fruitées.	Languedoc, Rhône, Provence, Corse, Espagne	rouge : Chateaufort du Pape, côtes du Rhône/villages rosé : IGP Pays d'Oc doux : banyuls, maury, rasteau, rivesaltes	rouge sec : viandes blanches si monocépage, viandes rouges, gigot, gibiers, viandes en sauce si assemblage doux : plats à base de chocolat, café, praline, nougatine, fromages à pâte persillée rosé : charcuterie, légumes cuisinés, poisson grillé ou en carpaccio.
jacquère	x			très pâle, aux reflets verts	peu aromatique. Fleurs blanches (aubépine, chèvrefeuille, jasmin), minéral, fruit (agrumes, pêche)	vivacité et légèreté, à boire jeune	Savoie et Bugey	Vins de savoie (Chignin, Apremont, Abymes)	crustacés, quiche lorraine, soufflé au fromage, poisson grillé, fondue savoyarde, fromage
Macabeu	x			sec: doré à soutenu doux: pâle à ambré selon l'âge	secs: peu intenses mais fins : fruits blancs et jaunes, mûrs ou confits, fleurs, notes de fenouil, anis doux: fruits secs (noix), café, épices douces, caramel, fruits confits	sec : tendre, souple, peu acide, léger doux: puissant, généreux, aromatique	Roussillon	Côtes du Roussillon, Rivesaltes blanc et ambré	sec: aioli, bouillabaisse, poisson cuisiné, quenelles, viande blanche crémeuse doux: apéritif, desserts au chocolat, praline, crème brûlée, café
Malbec		x	x	rouge: très coloré, voir violet, tirant sur le noir	rouge : fruits noirs (mûre, myrtille, cassis), fleurs, végétal, réglisse, menthol, notes boisées si élevage en fût rosé : fruits rouges frais (fraise) et grenadine	plutôt souple et fruité, mais tanins puissants, acidité bien présente rosé : tendre et fruité, rondeur un peu miellée	Sud-Ouest, Bordelais, Loire	Cahors, IGP comté-tolosan, IGP côtes-du-lot, IGP Touraine	rouge : boudin noir, viande (mijotée, en sauce, gigot), viande rouge, gibier, canard, chili con carne rosé : apéritif, charcuterie, crudités, carpaccio bœuf
Manseng (petit et gros)	x			doré à soutenu	sec: intensément fruité, agrumes (citron, pamplemousse), fruits exotiques (fruit de la passion, mangue, ananas, ...), fruits à chair blanche (poire, pêche), note florale doux: fruits confits (abricot, coing, zeste d'agrumes), miel, cannelle	sec: forte acidité et vivacité, fraîcheur doux : acidité puissante qui allège la matière fruitée	Sud-Ouest	Jurançon, Pachernon du Vic Bihl	sec: apéritif, salade d'été aux agrumes, foie gras, poulet au citron, poisson grillé doux: foie gras, melon, poulet à l'ananas, salade de fruits exotiques, tarte aux fruits
Marsanne	x			or soutenu	secs: arômes peu intenses (fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille, tilleul), fruits secs (amande, noisette), fruits jaunes et blancs (pêche, abricot, coing), miel, cire doux: fruits confits, miel, épices, caramel	sec : souple, chaleureux, faible acidité. A boire jeune doux: puissante, riche, onctueuse	Vallée du Rhône, Languedoc	Croze Hermitage, St Joseph, St Péray	sec: apéritif, terrine de poisson, bouchée à la reine, st jacques poêlées, poisson en sauce, viande blanche crémeuse doux: foie gras, dessert au miel, tarte aux fruits (pomme, poire)
melon de bourgogne	x			pâle aux reflets verts	fruit (pamplemousse, citron, pomme), notes iodées, florales, minérales	souple, frais, léger	Vallée de la Loire	Muscadet	terrines de légumes, crustacés, fruits de mer, poisson

merlot		x	x	rouge sombre, violacé rosé pâle à soutenu suivant la durée de macération	fruits mûrs (prune, pruneau, cerise, fraise confite), sous-bois, terre humide, fleurs, épices (café torréfié, cacao) si élevage en barrique rosé: fruits rouges, fruits des bois, quelques épices et notes végétales	puissant, charnu, acidité moyenne, fruits intense, chaleureux, tanins plutôt souples suivant le sol, soyeux après quelques années rosé : parfumée, ronde, acidité moyenne, parfois charnue	Bordeaux, Languedoc, Provence	rouge : bordeaux, pomerol, st-emilion, bergerac rosé : bordeaux clair et rosé	rouge: très polyvalent, tous types de plats suivant la puissance du vin rosé: charcuterie, légumes cuisinés, grillades
mourvèdre		x	x	rouge sombre, reflet violacé rosé:saumon soutenu	fruits noirs (mûres, cassis), maquis, olive noire, cuir, épices (cannelle, poivre, anis), tabac, truffe rosé: arômes intenses de fleurs, fruits rouges, agrumes, fruits secs, fruits à noyaux, et épices	robuste, tanins puissants, qui se fondent avec le temps rosé: à la fois structuré et rond, légèrement tannique	Rhône, Provence, Corse, Languedoc-Roussillon	Bandol	rouge:gibier, bœuf, sauté d'agneau rosé:charcuterie, bouillabaisse, poisson en papillote/grillé, légumes cuisinés, plats orientaux (couscous, tajine)
muscat	x			sec : pâle et limpide doux: jaune prononcé	sec:fruits (agrumes,raisin, exotiques goyave), fleurs (blanches, rose) doux naturel:arômes très prononcés, raisins secs, abricot confit, écorce d'orange, résineux... doux vendanges tardives:fruits secs, fruits exotiques, miel, marmelade d'oranges, caramel, épices douces...	doux naturel : puissance et douceur, chaleureux doux v.trd.:puissance, texture onctueuse, parfois grasse	Languedoc, Alsace, côtes du rhône, Corse	Frontignan, Muscat Rivesaltes, Muscat sec, Baumes de Venise, Alsace, frontignan, clairette de die	sec:apéritif, asperges, salade composée, tapas, poisson, dessert aux fruits doux:apéritif, foie gras, fromage bleu, melon, desserts aux fruits
Nebbiolo		x		rouge sombre à orangé suivant le temps	fruits mûrs (cerise, prune, fraise, framboise), fleurs (rose, violette), boisées, épices, fumée, cacao, café torréfié. Puis avec l'âge, confitures de fruits, truffe, cuir, goudron, épices	intense et concentré, acidité présente, tanins très puissants, grande longueur en bouche	Italie	Barolo, Barbaresco	gibiers à poil, viande rouge, plat avec truffe
pinot blanc	x			jaune pâle	agrumes (citron), fruits blancs (pomme, pêche), fruits secs, fleurs	acidité fraîche, souple. A boire jeune	Alsace	crémant d'alsace, alsace pinot blanc	apéritif, crudités, salade, charcuterie, quiches, fromage peu fait
pinot gris	x	x	x	jaune pâle, rosé	fruit (abricot, poire, pêche, pomme, fruits exotiques), fruits secs, fleurs, épices (cannelle, cumin), truffe	souple, tendre, faible acidité, parfois fumé (si truffe)	Alsace, Vallée de la Loire	blanc:Alsace vendanges tardives/pinot gris/grand cru rosé:Reuilly, chateauailliant	apéritif, tapas, moules marinières/fruits de mer
pinot meunier	x	x		blanc pâle	blanc : arômes fruités (pomme mûre, reine claudie, fruits jaunes, fruits secs) rouge : fruits rouges et noirs (groseille, cerise, cassis)	blanc : rondeur, souplesse et note gourmande rouge : souplesse, acidité moyenne, légèreté	Champagne, Vallée de la Loire	Champagne (Blanc), Orléans (rouge)	blanc : apéritif rouge : charcuterie, pâtes (bolognaise et sauce tomate)
pinot noir	x	x	x	rouge clair moyen rosé : pâle blanc : doré	Rouge : fruits rouges et noirs (cerise, mûre, cassis, fraise), floral (violette, pivoine, rose), épices (truffe, cannelle, poivre), boisé (cacao, fumé, café torréfié) rosé : fruits rouges frais, notes florales blanc : fruits (pomme mûre, mirabelle, prune, cerise...), fruits secs, épices, miel, fumé, café	rouge : fruité et léger ou intense selon la région/appellation/vinification, saveurs épicées rosé : vif et frais, léger, gourmand blanc : apporte du corps et de la puissance aux assemblages	Bourgogne, Champagne, Alsace, Val de Loire, Jura	Rouge : Alsace pinot noir, Bourgogne, Sancerre Rosé : sancerre, champagne, crémants Blanc : champagne, crémants	rouge : charcuterie, grillade, viande en sauce, poisson à chair rouge, volailles rôties, fromages légers rosé : BBQ (viande blanche, poisson), charcuterie, tartes salées, tomates farcies blanc : apéritif pour les plus légers, viande blanche, poisson, fromages pour les plus complexes
riesling	x			blanc pâle	sec: agrumes (citron), minéraux (silex), fruit (abricot, pêche, pamplemousse, fruits de la passion, pomme verte), fleurs blanches (tilleul) doux: fruits confits, exotiques, miel), épices douces	acidité perçante, fruit, minéral	Alsace, Allemagne..	Alsace grand cru/ vendanges tardives/ riesling...	sec: poissons fins, crustacés, volaille, charcuterie 1/2 sec: plat asiatique, fromage, viandes blanches doux:foie gras, fromages bleus, tarte aux fruits
roussanne	x			soutenue, orée, puis ambrée avec l'âge	fins, complexes, fruits jaunes et blancs (abricot, pomme mûre, coing...), miel, épices, fleurs (tilleul, chèvrefeuille)	puissant et raffiné, acidité moyenne	Vallée du Rhône, Savoie, Provence, Languedoc	Chateaufort du pape, hermitage, st joseph, chignin-bergeron, saint-peray	homard, st jacques poêlées, poisson ou volaille à la crème, agneau au curry
sangiovese		x	x	rouge sombre pour les plus puissants, moyennement coloré pour les légers rosé : pâle	rouge : fruits rouges et noirs (fraise, framboise, cerise), herbes aromatiques, fleurs (violette), vanille, café torréfié rosé : fruité, épicé	acidité ferme, légère pointe d'amertume. A maturité : tanins plus souples, truffe, tabac, cuir, fruits secs, notes balsamiques, fleur fanée	Corse, Italie	Chianti, Rosso-di-montalcino, bolgheri, IGT Toscana	rouge : selon la puissance du vin : plats conviviaux, familiaux, pâtes, tartes salées, grillades, jusqu'aux gibiers, canard, abats rosé : charcuterie, légumes marinés, grillades viandes blanches/poissons
sauvignon blanc	x			pâle à jaune coloré selon le climat	climat frais: fruit vert (pomme verte, poire, rhubarbe), agrumes (citron), minéraux (silex), végétal (buis, herbe coupée) climat chaud: idem+fruits exotiques	acide, sec, vivifiant et parfumé	Centre Loire, Touraine, Bordelais, Sud-Ouest, Languedoc	Pouilly Fumé, Sancerre, touraine, Bergerac, bordeaux sec, entre-deux-mers, graves, sauternes, monbazillac, barsac	fruits de mer, terrines (légumes, poisson), charcuteries sèches, sushis, légumes verts, fromage de chèvre sec, volaille et cuisine asiatique
semillon	x			jaune coloré	miel, fruits confits, pêche, fleurs blanches, agrume, beurre	sec:puissance et rondeur doux:gras et onctuosité, peu acides et concentrés	Bordelais, Sud-ouest	Sauternes, Graves, monbazillac, barsac, pessac-leognan	sec:langoustines, crabe farci, poisson crémé, viande blanche/volaille, fromage doux: foie gras, fromages bleus, plat sucré-salé, dessert aux fruits
sylvaner	x			blanc pâle	agrumes, végétal (fleurs, herbe fraîche), pomme verte, fleur jaune	léger et vif, frais	Alsace, Allemagne	Sylvaner	apéritif, crustacés/fruits de mer, quiches, choucroute de poisson, fromage
syrah		x	x	rouge sombre à violacé	floral (violette), fruits mûrs (framboises, cassis, mûres), épices (poivre, réglisse), cuir, tabac, crin de cheval, gibier, chocolat noir, sous-bois, truffe	acidité et tanins puissants pour les plus jeunes, puis complexité des arômes avec le temps	Vallée du Rhône, Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, Sud-Ouest	Chateaufort du Pape, Côte Rotie, Hermitage et Croze-Hermitage, St Joseph, IGP Pays d'Oc	pour les plus souples : pâtes en sauce, tartes salées, viandes blanches, pizzas pour les plus structurés : gibier, viandes braisées, en sauce
tannat		x	x	rouge : sombre, violacé	fruits noirs (mûre, cassis, myrtille), fruits rouges confiturés, notes de réglisse, terre humide, sous-bois, menthol, barrique (notes fumées, torréfiées, vanillées)	tanins massifs, rugueux, acidité marquée, cuir, feuilles mortes, épices	Sud-Ouest	Madiran, Irouléguay, saint-Mont	rouge : daube, ragoût, magret, confit, gigot, sanglier, cassoulet rosé : charcuterie, paella, poivrons marinés, viande blanche grillée
trempanillo		x		rouge rubis profond puis cuivré et orangé avec le temps	fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, framboise, prune, cerise, mûre...), feuille de tabac, épices, cuir, terre humide, herbe, réglisse	velouté, chaleureux, légère acidité, rondeur et fruité vins vieux : fruits confits, cuir tabac, vieux bois, épices	Espagne, Portugal	Rioja, Douro, Toro, Porto	jeune : viande rouge et grillade maturité : gigot, canard, civet, cèpes muté : fromage affiné (pâte persillée), dessert à base de chocolat/moka/praline
Trousseau		x		rouge coloré	fruits rouges et noirs mûrs (fraise, cerise, framboise, mûre), sous-bois, épices (poivre), notes fumées	assez charnu, fruité, notes boisées vanillées	Jura	Arbois, Côtes du Jura	viandes rouges grillées, brochettes, canard, petit gibier en sauce, terrine, fromages
ugni blanc	x			pâle	peu aromatique, fruit (coing, agrumes), floral	acidité fraîche, mais peut aussi être rond et gras	Charente, Sud-Ouest, Provence	IGP Côtes de gascogne	apéritif, charcuterie, légumes, poisson
viognier	x			jaune clair à coloré	fleurs blanches, violette, fruits (abricot, pêche), miel, fleur d'orange, épices	peu acide, rond, gras, persistant	Rhône, Languedoc	condrieu	homard, st jacques, poisson fin, plat sucré-salé, foie gras, curry poisson/volaille