

## 28/09/2022 : les cépages et leurs arômes

Fournisseurs : Sicard Wines, Le Bon Cellier

cépage	vin	Prix ETTC 87E
chenin blanc	Champtoisé 2020, « chenin sur granite », Domaine Sérol	16,5
Gewurtztraminer	Gewurtztraminer 2017, « les folastries », Domaine Josmeyer	22
Cabernet franc	Chinon 2020, « Le Domaine », domaine Bernard Baudry	13
Pinot noir	Côtes d'Auvergne, « un boudes plaisir », domaine David Pelissier	16
Syrah	IGP Collines Rhodaniennes 2019, « L'art zélé », Lionel Faury	17.50

Introduction

### **Qu'est-ce qu'un cépage ?**

Il s'agit tout simplement du type de plant de vigne dont certaines caractéristiques lui sont propres : forme des feuilles, forme des grappes, couleur des raisins à maturité, composition des raisins etc.

Il existe plusieurs variétés, la plus connue et utilisée pour la vinification est la *Vitis Vinifera*. L'homme a beaucoup développé les variétés selon les besoins en résistance climatique, rendement, etc... Il existe maintenant près de 10 000 variétés, mais seulement quelques centaines sont réellement cultivées. Une douzaine ont rang de « vedettes » : cabernet sauvignon, pinot noir, chardonnay, syrah, ...

### **Qu'est-ce qu'un bon cépage ?**

1/ C'est une variété résistante aux maladies et d'un rendement correct. Elle doit être plantée au bon endroit, pour obtenir la maturité souhaitée.

Par exemple, le mourvèdre doit être dans un climat chaud (Provence), le riesling ou le pinot noir des climats plus frais et tempérés, d'autres, comme le chardonnay, s'adaptent à beaucoup de climats.

2/ Un bon sol

La nature du sol et sa capacité à réguler l'apport en eau est très importante pour le cépage. Le vin sera différent suivant la composition du sol, la pente, l'orientation, pour un même cépage.

3/ Equilibre

Un bon cépage est une variété capable d'apporter un vin agréable, tant par ses arômes que par le goût, et viable économiquement.

#### 4/ Dans le verre

En fonction du cépage, du milieu naturel dans lequel il évolue, et des moyens humains en matière du travail de la vigne et de la vinification, vont être combinés les constituants d'un raisin : sucre, acidité, et la couleurs, les tanins. Par exemple, un raisin dont la peau est épaisse sera plus tannique qu'un raisin à la peau fine.

Post vinification, ils vont élaborer des arômes originaux et une structure particulière, propre à chaque variété.

### Les arômes

Ils sont essentiellement perçus par l'odorat, mais aussi en bouche via ce que l'on appelle la voie rétronasale.

#### Il existe trois types d'arômes :

1. Les arômes **primaires**, provenant du raisin lui-même et donc de son cépage : fleurs, fruits, végétaux, légumes, ... Ils peuvent être différents selon le climat. Par exemple, le cabernet sauvignon dans le médoc aura un goût de poivron/fumée/cassis mûr, en Languedoc fruits noirs + fruits à l'eau de vie/réglisse.
2. Les arômes **secondaires** qui sont dégagés à l'issue de la fermentation alcoolique. Par exemple, le chardonnay donne des notes beurrées/briochées après la fermentation malo lactique
3. Enfin, les arômes **tertiaires** qui apparaissent au cours du vieillissement du vin. Ce sont les arômes de l'élevage, en cuve ou en fût, puis en garde en bouteille.
  1. Pendant l'élevage, les arômes primaires et secondaires s'atténuent petit à petit, laissent leur jeunesse, avec l'oxydation, et les arômes de chêne, vanille ou coco de la barrique quand c'est le cas.
  2. En garde en bouteille, le vin commence sa vie à l'état de réduction. Se développent des arômes de cuir, viande, fumet, sous-bois, champignons, voire torréfaction

#### Les arômes des principaux cépages :

cépages rouge :

- **Cabernet sauvignon** : arômes de cassis, réglisse et poivre.
- **Cabernet franc** : arômes de poivron, de violette et de sous-bois
- **Pinot noir** : arômes de cerise, cassis, poire, réglisse, pruneau, griotte et des notes un peu fumées
- **Syrah** : arômes de griotte, violette, réglisse et humus
- **Merlot** : arômes de fruits rouges, de rose, de prune, de vanille et de musc
- **Grenache** : arômes de grenade, d'épices, d'aneth, de thym et de fruits rouges

cépages blancs :

- **Chardonnay** : arômes dominants de tilleul, de noisette, de beurre frais et d'amandes grillées
- **Chenin** : arômes de miel, de pamplemousse, d'acacia, de cannelle et d'amandes grillées
- **Muscadet** : arômes de poire et d'amandes
- **Gewurztraminer** : arômes de litchi, de rose, de pain d'épices, de cannelle, de foin et de

fruits grillés

- **Grenache** : arômes d'anis, de fenouil et de menthe
- **Sauvignon** : arômes de pêche, pamplemousse, d'iris
- **Riesling** : arômes de pamplemousse, de fleurs séchées, d'abricots secs, de fruits secs grillés
- **Pinot gris** : arômes de cire d'abeille, d'abricots avec des notes grillées

Ce soir, nous allons étudier les caractéristiques principales de 5 cépages emblématiques français, au travers de 5 vins mono-cépages.

## 1/ Le chenin blanc

Le chenin est le cépage emblématique du vignoble de Loire. Il en exprime à la fois la diversité des styles de vins (secs, doux, effervescents) et la richesse des terroirs d'Anjou et de Touraine. C'est le **troisième cépage** planté en Val de Loire derrière le Melon de Bourgogne et le Sauvignon

Le cépage chenin blanc donne des vins de Loire avec une robe d'un beau jaune dans sa jeunesse, une belle acidité et de la concentration. Du côté du nez et au palais, le chenin blanc dévoile des arômes d'agrumes (citron) et de fruits verts (pomme, poire). Certains vins tirent même sur des notes plus subtiles (pêches) ou douces (ananas, acacia, voire coing et miel).

Sa grappe est moyenne et assez compacte, à grains plutôt petits, croquants et jaune doré à maturité.

On trouve sa trace pour la première fois en Anjou au IXe siècle, à l'abbaye de Glanfeuil. À la fin du Moyen Âge, les écrits nous rapportent que le seigneur de Chenonceau en transmet quelques plants à son beau-frère, abbé de Cormery à Mont-Chenin (d'où son nom).

Comme le cabernet franc, c'est un cépage qui débouffe tôt et mûrit tard. Il aime les sols argilo-caillouteux à forte déclinaison ou les formations de schiste et de grès. Il peut être vinifié en sec, en moelleux ou en effervescent. Jeune, il a une acidité assez prononcée ; mais les vins de chenin les plus recherchés sont ceux qui proviennent de vendanges tardives. Là, il donne des vins au moelleux exceptionnel, à l'arôme de miel, de fleurs et de paille humide.

- Type de vin/Arômes : donne un vin très fruité avec beaucoup de bouquet, élégant, présentant toujours une bonne acidité, généralement assez vif, nerveux, pouvant se garder très longtemps. Sert en général à produire des vins moelleux (voir les appellations Anjou, Bonnezeaux, Chinon, Coteaux d'Ancenis, Coteaux de l'Aubance, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Coteaux du Loir, Coteaux du Vendômois, Jasnières, Quarts de Chaume, Savennières, ...).

Sert également à la production de nombreux vins effervescents (voir les appellations Anjou, Crémant de Loire, Montlouis sur Loire, Saumur, Touraine, Vouvray, ...).

## DOMAINE SÉROL

IGP URFÉ "CHAMPTOISÉ" 2020

### **Domaine**

Exploitation familiale datant du 17ème siècle qui s'est transmise de génération en génération depuis.

En 1996, à sa reprise par Stéphane, le domaine compte 35 ha. Aidé par son épouse, Carine, ils ont converti le domaine à l'agriculture biologique puis à la biodynamie.

Sur des sols granitiques, les 32 ha de Gamay et les 2 ha de Viognier sont plantés en haute densité, entre 8000 et 10 000 pied/ha

Une parcelle de 2 ha de Chenin, plantée en 2018, offre un nouveau blanc.

Très attachés à la Côte Roannaise, ils ont remis en vigne de beaux coteaux.

Parce que presque tout se joue à la vigne, le choix de la bio et la biodynamie comme mode de culture s'est imposé. Le but est de renforcer les plantes, préserver les sols en respectant les cycles vitaux.

Cette agriculture de précision n'emploie que des produits naturels utilisés au moment opportun. L'observation des cycles et la connaissance des terroirs sont primordiales.

### ***Terroir et Production***

Contreforts granitiques du Massif Central à 400 mètres d'altitude.

Vinification en fût de 500 litres, foudre de 12 hl et cuve béton. Fermentation en levures indigènes.

Élevage sur lies fines de 11 mois.

*Cépage* : Chenin

*Age des vignes* : Jeunes vignes

*Culture* : Vin biodynamique *Garde* : De 2022 à 2025

### ***Dégustation***

*Service*

A servir aux environs de 14°C, ouverture 30 minutes en amont voir léger carafage

*Visuel*

Robe or pâle et brillante.

*Nez*

Mûr, et complexe, sur le citron frais et confit, la pomme rôtie au beurre, la pierre chauffée au soleil et le silex.

*Bouche*

Fraîche et élancée, elle déploie une matière mûre au toucher moelleux, presque velouté. Avec des arômes de pomme et de poire chaude mêlées avec des notes plus minérales et d'écorce d'oranges en finale.

*Accords*

Poulet à la crème, Poisson en sauce

## 2/ Gewurztraminer

Gewurz signifie "épicé" en allemand : ce cépage de la famille du savagnin blanc, est en effet une variété aromatique du traminer originaire du Tyrol italien (ville de Train). C'est un cépage à grains roses. Il est aussi appelé savagnin rose aromatique.

### ***Les origines du Gewurztraminer***

Tout commence avec le Traminer, un cépage à l'arôme très particulier qui existe depuis le Moyen âge. Il proviendrait d'Allemagne dans la région du Pfalz, ce qui expliquerait le nom légèrement allemand de notre cépage. Le Traminer possède des baies de couleur vert pâle et produit un vin plutôt simple.

Les vigneron de l'époque eurent alors l'idée de procéder à des mutations, malgré la difficulté que cela prenait, afin d'obtenir un meilleur cépage avec le Traminer. C'est à Termeno, une commune italienne que la mutation a commencé. Elle donna naissance à un cépage brun rosé que l'on reconnaît très vite avec sa pulpe de la même couleur. Le vin qui en découle est aussi devenu bien plus distinctif et capiteux grâce à son parfum et ses arômes.

Par la suite, vers le XVIème siècle, le Traminer fut introduit en Alsace. Et au XIXème siècle, les habitants ont commencé à lui octroyer son nom actuel : Gewurztraminer. L'appellation a été officialisée en 1973.

### ***Les caractéristiques principales du Gewurztraminer***

Si les grappes sont roses pâles, le vin blanc produit avec le Gewurztraminer peut être d'une grande exception grâce à son caractère fruité et surtout épicé, lui donnant un effet légèrement piquant.

Les arômes sont variés : des épices, des **fruits exotiques** comme le **litchi** ou la mangue, du pain d'épice ou des fleurs comme la **rose**. Dans le cas d'une vendange tardive, les arômes peuvent être plus divers encore de type abricot ou miel.

Le gewurztraminer est un cépage vigoureux, mais sensible à la coulure et peu productif. Il est généralement taillé long pour assurer une production suffisante. Sensible à la chlorose et au dessèchement de la rafle, il résiste bien au froid hivernal, même si sa précocité fait craindre les gelées printanières tardives.

### ***Accord gastronomique***

Il s'accorde avec des fromages alsaciens aux goûts prononcés (munster), poissons grillés (parillade) ; il accompagne merveilleusement la cuisine asiatique ou indienne, notamment si elle est à base de lait de coco, de gingembre, etc. Consommé essentiellement en accompagnement des desserts, il peut aussi être servi seul en apéritif.

DOMAINE JOSMEYER

AOC Alsace Gewurtztraminer 2017, « Les Folastries »

Domaine :

Domaine familial, situé près de Colmar (Alsace). 3ème génération, dirigé actuellement par les 2 soeurs Céline et Isabelle Josmeyer. Elles cultivent 90 parcelles en biologique et bio dynamique depuis 2004, sur 24.4Ha.

Cépage : 100% Gewurtztraminer

Age de la vigne : 60 ans

Terroir : 4 parcelles sur des terroirs d'alluvions et graves situés en plaine autour de la commune de Wintzenheim et une parcelle à Wettolsheim composent cette cuvée.

Travail du sol : labours légers, 1 rang sur 2 reste enherbé naturellement favorisant une diversité de faune et flore. Travail énormément avec le calendrier lunaire.

Nom : imaginé par Jean MEYER en 1986. Ce nom poétique provient d'un recueil de poésies de pierre de Ronsard, intitulé « Livret des folastries », « évoquant la femme, le vin et les roses.

Vinification et élevage :

vendange 100% manuelle. Les raisins sont pressés entiers pendant environ 6h dans des pressoirs pneumatiques. Le débourbage est naturel. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu. Puis fermentation et élevage pendant 6 à 10 mois sur lies fines en cuves inox thermo-régulées. Légère filtration et éventuel réajustement en soufre avant la mise en bouteille.

Dégustation :

Nez : rose jaune, cardamome, coriandre, gingembre et fruits exotiques (litchi, mangue)  
bouche : poivre aromatique , légère salinité.

Accords gastronomiques

cuisine indienne, asiatique, poissons fumés et marinés.

A servir à 10°

Garde 5-10 ans

### **3/ Cabernet franc**

Père du cabernet sauvignon. Il est planté dans de nombreux pays afin d'assurer le son rôle dans les vins rouge d'assemblage. Son fief le plus célèbre est la vallée de la Loire avec la Touraine et l'Anjou où il trouve le climat océanique et les cols calcaires qu'il affectionne.

Ce cépage unique aurait été implanté aux XIème et XIIème siècles par les moines. On l'appelle aussi *Breton* ou *Berton* parce que selon la tradition, les vins de ce cépage étaient acheminés vers l'Angleterre par la Bretagne, et donc les Anglais appréciaient le Cabernet Franc sous le nom *vin breton*.

On retrouve la Cabernet Franc à 100 % dans les appellations de Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, Saumur-Champigny et Chinon.

caractéristiques :

nez : fruits rouges (framboise, fraise, cerise) voir noirs (cassis), floral (violette), épices, notes fumées. Si poivron vert = manque de maturité des raisins.

bouche : tanins fermes, acidité présente qui apporte une sensation de fraîcheur.

#### **DOMAINE BAUDRY**

CHINON "LE DOMAINE" 2020

Domaine

Issu d'une famille de vigneronns originaires de Cravant les Coteaux, Bernard Baudry a débuté comme conseiller viticole au laboratoire de Tours au côté de Jacques PUISAIS, après des études oenologiques à Beaune. Cette expérience formatrice a duré 5 ans avant qu'il ne décide de s'installer à son compte en 1975 à la tête d'un petit domaine de 2 hectares.

L'exploitation compte désormais 32 hectares de vignes réparties dans l'Appellation Contrôlée CHINON, sur les communes de Cravant les Coteaux et Chinon.

Le cépage principalement cultivé est le Cabernet Franc (environ 90%) auquel s'ajoute une petite production de Chenin Blanc (environ 10%).

Les vignes sont situées sur des terroirs très variés de graviers dans la plaine, d'argilo calcaires sur les coteaux et de calcaires sableux sur les plateaux.

Son fils Mathieu l'a rejoint sur le domaine en 2000.

*Cépage* : Cabernet Franc *Age des vignes* : 30 à 35 ans *Culture* : Vin biologique *Garde* : 5 à 10 ans

*Le Domaine* est un vin structuré avec des tanins fins. Le sous-sol calcaire apporte de la minéralité et une belle fraîcheur à cette cuvée

Dégustation

*Service*

A servir aux environs de 17°C, Carafage dans la jeunesse 30 minutes en amont, Ouverture 45 minutes après 5 ans de garde.

*Visuel*

Robe rubis aux reflets violines.

*Nez*

fruité (fruits rouges), poivron vert, réglisse, flatteur, d'une bonne complexité, végétal

*Bouche*

Vif et juteux, tout en souplesse et finesse de fruit proposant une dimension florale, végétale et désaltérante. Tannins souples, acidité marquée

*Accords*

Charcuterie, Viande rouge, Volaille, Gibier, Barbecue, Fromage à pâte pressé non cuite, caille aux morilles

***Terroir et Production***

Plateaux de sables sur calcaire : 70% et Graviers : 30%

Vendange manuelle.

Fermentation de 15 jours dans des cuves ciment.

Élevage en cuves bois et ciment non revêtues pour une durée de 15 mois. Mise en bouteille au printemps. Non filtré.

La totalité du vignoble est désormais conduite en culture biologique depuis 2006.

## **4/ Pinot noir**

Le pinot tire son nom de la forme en **pomme de pin** des grappes de raisin. Les grappes et les baies sont de petite taille.

Le pinot est vraisemblablement originaire du Nord-Est de la France. Il pourrait provenir de vignes sauvages sélectionnées et cultivées au moment de l'arrivée des Romains.

Au Moyen Âge, son histoire se confond avec celle des monastères clunisiens qui contribuèrent à la plantation et à la sélection du vignoble bourguignon et champenois (**Abbaye de Cluny**).

Nous le trouvons principalement :

- **France :**
  - Nord-Est (Alsace, Champagne, Jura)
  - Bourgogne
  - Vallée de la Loire (Touraine, Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly)
  - Languedoc
- **Europe :**
  - Allemagne, en Suisse (cépage principal)
- **Pays du nouveau monde :**
  - Nouvelle-Zélande (Marlborough), USA (Oregon, lus frais et tempéré que la Californie), Afrique du Sud, Moldavie, Argentine.

### **Caractéristiques :**

- Aime le climat continental et les sols argilo-calcaires. Il aime les terres marneuses (tendres et finement poreuses), plutôt calcaires et bien drainées. Selon la proportion de calcaire, la densité en pierres et la richesse en argile de la parcelle où il se trouve, il donnera un vin rouge léger et élégant, ou un vin puissant et corsé
- Il produit des vins rouges de grande qualité alliant finesse, puissance, intensité et complexité aromatique.
- Il stocke bien le sucre, mais son acidité est parfois un peu juste à pleine maturité.
- Sa couleur est peu intense mais se maintient bien au vieillissement. Il peut être utilisé pour l'élaboration de vin de base pour vin effervescent (Champagne, crémant)
- cépage à maturité précoce
- potentiel aromatique : Cerise et mûre, framboise, cerise noire, cassis, prune, groseille, violette, rose, cannelle, poivre, réglisse, sous-bois, cuir, café, cacao, fumée.

DOMAINE DAVID PELISSIER  
COTES D'Auvergne 2020 cuvée « Un Boudes Plaisir »

## **DOMAINE DAVID PELISSIER**

IGP PUY DE DÔME "UN BOUDES PLAISIR" 2020

*Cépage* : Pinot Noir  
*Age des vignes* : 25 ans *Culture* : Raisonnée

Petit-fils de vigneron, David Pélissier a repris le domaine familial qui s'étend sur 5Ha du côté de Boudes. Les cépages : chardonnay, gamay, pinot noir

Il travaille la vigne de manière raisonnée afin de limiter les intrants chimiques, laisser le microcosme ambiant, et privilégier la qualité du raisin.

*Garde* : D'aujourd'hui à 2024

### **Dégustation**

*Service*



A servir aux environs de 17°C, ouverture 20 minutes en amont

### *Visuel*

Robe rouge franc

### *Nez*

Fruits rouges délicats (cerise, framboise,...) légèrement fumés.

### *Bouche*

Attaque délicate, sur des notes de cerises mûres avec une finale de sous-bois et cacao.

### *Accords*

Volaille rôtie, Matelote de queue de lotte, jambon cru

### ***Terroir et Production***

Argiles rouges et vertes de calcaire altéré et pouzzolane (cendre)

Fermentation en cuve fibre.

Élevage en fût de 3 vins sur lies fines durant 12 mois.

## **5/ Syrah**

Cépage rouge natif de la vallée du Rhône. Donnant des vins rouges colorés, intenses, épicés, il a besoin d'un climat chaud pour mûrir. On le retrouve dans les régions méditerranéennes de France, souvent assemblé à d'autres cépages.

France : Rhône, Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, Sud-Ouest

Vins : côte-rôtie, hermitage, crozes-hermitage, st joseph, IGP pays d'oc...

Domaine : LIONEL FAURY

IGP Collines rhodaniennes 2019, cuvée « L'art Zélé »

Histoire :

Domaine fondé en 1950 par le grand-père, au nord de Valence, où il exploite arbres fruitiers, vignes et animaux.

En 1979, le fils, Philippe, prend la suite, abandonne peu à peu les arbres fruitiers et les animaux pour se consacrer à la vigne, installe un chai de vinification et de stockage et développe le business.

En 2006, le jeune fils, Lionel, alors 23 ans, prend la suite, observe et affine petit à petit l'expression des terroirs dans ses vins.

Il travaille sur les AOP St Joseph, Côte Rotie, Condrieu, et 2 IGP en syrah et viognier.

Ce vin n'est pas classé condrieu car le chai n'est pas dans la ville, il a donc été déclassé en IGP C.R.

### **Cépage:**

100% Syrah

### **Age des Vignes:**

30-35 ans

### **Sol :**

schistes. Les raisins proviennent de parcelles situées sur des hauts de coteaux sur la commune d'Ampuis.

**Vendanges et Vinification:**

35 à 70% de raisins entiers macèrent en cuves béton ouvertes pendant 3 semaines. Pigeages et remontage alternent tout au long de la fermentation alcoolique (levures indigènes). Entonnage par gravité en gros contenants (foudres et demi-muids) pour une durée d'élevage de 12 à 15 mois. Assemblage en masse avant la mise en bouteille, effectuée par gravité, sans collage ni filtration.

**Caractères:**

Robe grenat.

Au nez, arômes de fruits rouges sauvages, épicées et lardées,

En bouche, arômes de fruits des bois noirs, arômes de salaison artisanale.

**Consommation:**

Entre 14° et 16°, il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir.

**Accompagnement:**

Dans ses premières années, avec une belle planche de charcuteries artisanales, un beau morceau de porc ou de veau fermier. Des viandes aux goûts plus affirmés après quelques années de vieillissement (magret de canard grillé, gigot ou épaule d'agneau...).