



Revue « partielle » des cépages rouges français

Vendredi 25 Février 2022

Séance Découverte des cépages
rouges

www.olivier-poussier.com



RAPPELS SUR LA DEGUSTATION



3 phases dans la dégustation

- **EXAMEN VISUEL : La robe du vin**
- **EXAMEN OLFACTIF : Le nez du vin**
- **EXAMEN GUSTATIF : Le goût du vin**

EXAMEN VISUEL

- **La nuance colorimétrique et l'âge du vin : observation du disque**
 - jeunes à la teinte violacée
 - À maturité, couleur rubis
 - Vieux, couleur brique
- **L'intensité colorante**
 - Fonction du cépage
 - Permet de pressentir la concentration gustative du vin
 - Reflet du potentiel du millésime et surtout de l'extraction



- ! La frange aqueuse.
- ! Le bord du disque qui permet de mieux apprécier la nuance de couleur et dont la largeur varie selon l'âge du vin.
- ! La partie centrale du disque, qui permet de juger de la profondeur du vin (son intensité colorante).

! Obsi



EXAMEN OLFACTIF : le nez du vin

- **L'odeur :**
 - est perçue par voie nasale
 - Il faut apprendre à flairer !

L'arôme :

- est perçue par voie rétro nasale
- permet de confirmer ou infirmer les perceptions olfactives

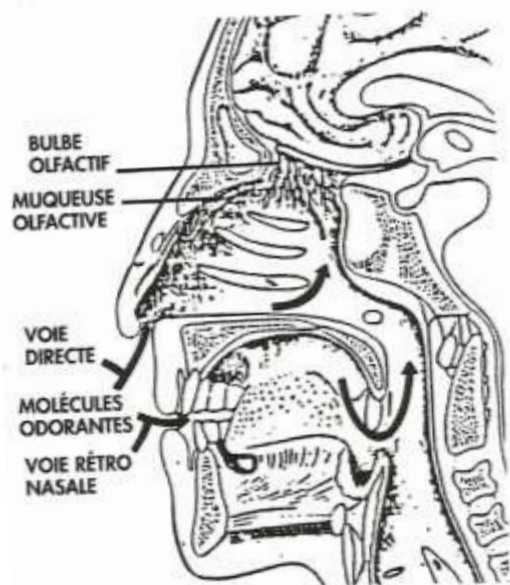


schéma de la perception aromatique, I
d'après Jean Lenoir, « le Nez du vin »



EXAMEN OLFACTIF : le nez du vin

- **3 FAMILLES D'ARÔMES :**
- **Les arômes primaires:**
 - Provient de la matière première : le raisin et son cépage valorisé par le terroir
 - Souvent des arômes fruités (fruits rouges et fruits noirs), floraux (rose, iris, violette...) ou spécifique du cépage (épices, poivron vert...)
- **Les arômes secondaires :**
 - Provient de la fermentation et donc de la transformation de la matière première par les levures ou bactéries.
 - Arômes peu présents dans les rouges : cas de la banane ...
- **Les arômes tertiaires :**
 - Provient de l'élevage post fermentation
 - Arômes boisés, fumés, vanille...

L'EXAMEN GUSTATIF

3 ETAPES POUR LA DEGUSTATION EN BOUCHE :

- ETAPE 1 :

- Mise en bouche d'une petite quantité de vin
- Aspirer un filet d'air , l'oxygéner pour libérer ses arômes
- Les arômes primaires apparaissent
- C'est l'attaque

- ETAPE 2 :

- Remuer le vin dans la bouche
- Il évolue pendant une dizaine de seconde
- On perçoit la température du liquide, sa viscosité, son astringence
- Les sensations sont plus complexes
- On juge de l'harmonie du vin

- ETAPE 3 :

- La fin de bouche ou finale,
- On expulse le vin en un fin filet !
- Toujours dominée par le goût des tanins
- Permet de qualifier la structure du vin
- On juge de la persistance aromatique
- On dit que l'on note la longueur en bouche mesurée en caudalies (secondes)
- La longueur en bouche établie la hiérarchie des vins

RECONNAISSANCE DES AROMES



12 : Fraise

13 : Framboise

15 : Cassis

17 : Mûre

18 : Cerise

29 : Violette

30 : Poivron vert

36 : Réglisse

40 : Vanille

43 : Poivre



Les cépages ROUGES
De la soirée



Mourvèdre **Gamay** **Tannat**
Marselan **Cabernet Sauvignon**
Pinot Noir **Grenache** **Carignan**
Merlot
Cabernet Franc **Malbec**
Mourvèdre
Syrah

Le Gamay

Parfois aussi nommé gamay noir à jus blanc pour le distinguer de ses cousins teinturiers

Origine :

Probable du hameau de Gamay sur la commune de Saint Aubin, sur la côte de Beaune.

Issus du croisement du Pinot Noir et du Gouais.

Aire géographique :

33000 ha dans le monde, dont 30000 en France et 22000 en Beaujolais : diverses AOC des Beaujolais. La Suisse est le deuxième pays où il est le + cultivé avec plus de 2000 ha principalement en Valais.

Potentiel :

Permet des vins fruités et épicés, assez colorés mais pauvres en tannins et peu complexes aromatiquement. Vins à courte durée de conservation (max. 5 ans) donnant les meilleurs résultats en macération semi carbonique.

Arômes :

Fruits rouges (cassis, framboise, bonbon anglais), Fruits blancs (pomme, poire) et épices (pivoine, poivre).



Le Pinot Noir

Origine :

Très certainement d'origine Bourguignonne.

Aire géographique :

4 principales régions de production : Bourgogne, Alsace (rouge et rosé), Champagne (vinifié seul ou assemblé au Pinot Meunier et Chardonnay) et Vallée de la Loire (AOC Sancerre, Crémant de Loire et Touraine rosé)

Potentiel :

Donne des vins de belle couleur mais à la robe peu intense, possédant un bouquet très agréable restant très longtemps en bouche, se conservant quelque fois très longtemps (?).

Arômes :

Petits fruits rouges et noirs pour les vins jeunes, cerise à l'eau de vie et cuir pour les bouteilles plus anciennes.



Le Merlot

Origine :

Il pourrait venir du vignoble du Libournais. Issus du croisement du Cabernet franc et de la Magdeleine noire des Charentes. Son nom peut venir du merle (merlot en patois) de par sa couleur ou de son goût pour le raisin.

Aire géographique :

2ème cépage mondial : 266 000 ha en 2017.

1^{er} cépage cultivé en France : 112 000 ha en 2015

Potentiel :

Cépage très en vogue : précoce, production régulière, facilité de culture, résistant aux maladies, facile à vinifié, facilité d'adaptation. Il permet de produire des vins de soifs fruités, fins, colorés ou des vins de garde amples, structurés et complexes. Seul défaut : vin sensible à l'oxydation.

Arômes :

Cerise, cuir, mûre, fraise, pruneaux, réglisse...



Le Cabernet Franc

Origine :

Cépage le plus ancien cultivé en Gironde (1^{er} siècle après J.C.). Originaire du côté espagnol du vignoble pyrénéen. Gagne la France par les pèlerins de Compostelle.

Appelé Breton en Touraine et Bouchet en Gironde.

Aire géographique :

45000 ha dans le monde dont 36 000 en France et plus de la moitié en Aquitaine (Médoc, Graves, Saint Emilion, Bergerac...), vient ensuite la Vallée de la Loire (diverses AOC).

Potentiel :

Donne un vin de qualité, très structuré, parfumé, moins colorés que celui obtenu par le Cabernet Sauvignon et moins riche en tannins permettant ainsi un vieillissement plus rapide.

Arômes :

Framboise, violette, Poivron vert, fruits mûrs...

Le Cabernet Sauvignon

Origine :

originaire de la Gironde.

Croisement du Cabernet Franc et du Sauvignon Blanc dont il a les arômes : cassis et poivron vert du cabernet et le côté végétal du Sauvignon.

2^{ème} cépage le plus planté au monde avec 341000 ha après le Kyoho cépage d'Asie mais qui produit du raisin de table.

Aire géographique :

60% de la surface plantée est en Bordelais : cépage majeur des Graves et Médoc, 3^{ème} cépage pour Saint Emilion et Pomerol à majorité de Cabernet Franc et Merlot. Présent aussi en Sud Ouest, Languedoc Roussillon, Provence et Vallée de la Loire. Présent dans le monde entier.

Potentiel :

Apporte très souvent une structure tannique très intéressante accompagnée d'une couleur soutenue, apte au vieillissement et à l'élevage. Vinifié seul, il manque quelque fois de gras et de rondeur.

Arômes :

Cassis, poivron vert, fougères, feuille de cassis, violette, griotte....



Le Grenache Noir

Origine :

Espagnole, né en Catalogne, introduit en France au Moyen Age par les pèlerins de Compostelle. Existe aussi en blanc, gris et rose.

Aire géographique :

100 000 ha en France : Languedoc Roussillon, vallée du Rhône et Provence, obligatoire dans presque toutes les AOC rosés, rouges et vins doux naturels.
22000 ha en Italie (Sardaigne, Sicile et Calabre) et présent dans tout le pourtour méditerranéen.

Présent Californie, Amérique du Sud, Australie, Afrique du Sud...

Potentiel :

Il accumule bien le sucre donnant des vins alcooleux mais faible en acidité et dont la couleur est très tributaire du rendement. Cépage sensible à l'oxydation, défaut se transformant en qualité pour les VDN. L'oxydation ménagé entraîne une madérisation responsable d'arômes intenses : cacao, café, caramel...

Arômes :

Fruits à noyaux bien mûrs (pruneau, griotte), cassis, fruits secs, réglisse ...

Le Marselan

Origine :

Croisement obtenu par l'INRA en 1961 entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache noir. Il faut attendre 1990 pour voir apparaître le Marselan dans la liste des cépages autorisés en France. Puis 2011 pour le voir autorisé dans les AOPs.

Aire géographique :

Fait partie de l'encépagement de l'appellation Côtes du Rhône (10% max.) ainsi que de nombreux Vins de Pays, en particuliers dans le Midi. Mais c'est en Chine qui a trouvé son terroir de prédilection où il est en train de devenir le cépage identitaire du pays.

Potentiel :

La typicité variétale du Marselan permet d'envisager de le vinifier seul mais il peut constituer une base d'assemblage en raison de son potentiel polyphénolique, anthocyanique et tannique.

Arômes :

Cacao (parfois), cassis, épices, framboise, groseille, fruits mûrs et confiturés, pruneaux, réglisse...



Le Carignan

Origine :

Cépage d'origine espagnole, de la région aragonaise. Appelé aussi Bois Dur en raison de ses rameaux très résistants.

Aire géographique :

Très présent en Languedoc Roussillon (Corbières, Faugères, Minervois, Côtes du Roussillon), également en Provence (côtes de Provence) et Vallée du Rhône.

Potentiel :

En forte production, vin peu alcoolique, sans caractère souvent acide. En coteaux après récolte à maturité, il donne un vin bien coloré, charpenté, puissant, généreux, un peu astringent et présentant un brin d'amertume. Toujours assemblé avec d'autres cépages (Grenache apportant finesse et Syrah cépage très aromatique).

Arômes :

Notes animales (venaison, gibier), garrigue, prune, fruits mûrs compotés.



Le Cinsault

Origine : vieux cépage noir à jus blanc, probablement originaire de la Provence

Aire géographique : le cinsault entre dans l'élaboration des AOC Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône, Côtes de Provence... en vins rouges. Il est également très apprécié en vin rosé comme à Tavel

Potentiel : les vins sont faciles à boire, en général très peu acides, faibles en couleur et en alcool, aux arômes de fruits rouges comme la framboise, de fruits secs et de fleurs blanches.

Arômes : arômes variétaux principaux : noisette et amande, mais aussi fleur de tilleul, groseille framboise...





Le Mourvèdre

Origine :

Cépage d'origine espagnol, Valence, où il est appelé Monastrell (2^{ème} cépage de ce pays).

Avant la crise du Phylloxera, il était le cépage prédominant de la Provence.

Aire géographique :

9200 ha en France : Surtout en Provence (AOC Bandol 50%, Cassis), puis Languedoc Roussillon et Vallée du Rhône.

En Espagne : 110 000 ha !

Potentiel :

Donne un vin faible en acidité, reconnu pour la qualité de sa structure tannique, sa richesse aromatique. Rude dans sa jeunesse, il demande plusieurs années de garde. Vin utilisé en assemblage.

Arômes :

Notes animales, notes poivrées, notes d'épices, pruneau, réglisse, cuir, truffe, sous bois...



Le Côt ou Malbec

Origine :

Serait originaire du Quercy et du vignoble de Cahors, transplanté en Vallée de la Loire à la renaissance. Représente 80% du vignoble de Blaye et Bourg avant le Phylloxera.

Cousin du Tannat et de la Négrette, fils du Prunelard.

Aire géographique :

En France 6000 ha : Cahors, divers AOC du Sud Ouest (Buzet, Bergerac...) et du Languedoc (Cabardès, Malepère...). Peu présent en Vallée de Loire : AOC Touraine et Rosé d'Anjou.

Présent également en Argentine (24000 ha) où il s'apparente au Cahors, Chili (6000 ha), Californie, Australie, Italie.

Potentiel :

Donne un vin très fruité, parfumé, coloré, riche en tannins et apte au vieillissement. Est souvent utilisé dans la production de vins rosés.

Arômes :

Arôme de Cuir, jasmin, prune, violette.

Vendangé à sous maturité : arômes herbacés, végétaux lui conférant de l'amertume



Le Tannat

Origine :

Cépage issu du Béarn. Le terme Tannat vient de la langue d'oc qui veut dire tanné, donc très riche en tannins

Aire géographique :

Présent sur plus de 3000 ha dans plusieurs vignobles : Madiran, Côtes de Saint Mont, Irouléguay, Tursan, Côtes du Brulhois, Cahors ...

Les colons basques l'ont introduit en Uruguay au XIXème siècle où est devenu le premier cépage national. Il est présent aussi en Argentine.

Potentiel :

Un des cépages le plus riche en composés phénoliques : tannins, anthocyanes...

Donne un vin rouge puissant à la robe intense, charpenté, riche en alcool, tannique, nerveux, quelque peu astringent et donc demandant à vieillir.

Arômes :

Tabac, cannelle, bois exotiques...

La Syrah

Origine :

Vallée du Rhône, probablement l'Isère.

Aire géographique :

Prépondérante dans les côtes du Rhône septentrionales : mono cépage de l'AOC Cornas, associée à la Marsanne et à la Roussanne dans les AOC Crozes-Hermitage, Hermitage et Saint Joseph et associée au Viognier dans l'AOC Côte Rôtie. Présente aussi dans le Sud de la France. Total 68000 ha en France, Australie (5000ha), Italie (2000ha), Afrique du Sud et Argentine (env. 700ha)

Potentiel :

Elle donne des vins colorés, très aromatiques, complexes, bien alcoolisés, très fins, aptes au vieillissement mais peu acides. Les rosés sont fins et très aromatiques.

Arômes :

Notes souvent animales mais aussi fruitées (framboise, groseille, myrtille, mûre), florales (violette, réséda), épicées (truffe, poivre, réglisse, menthol) ou basalmique (tabac blond).

Place à la dégustation !



Le Gamay



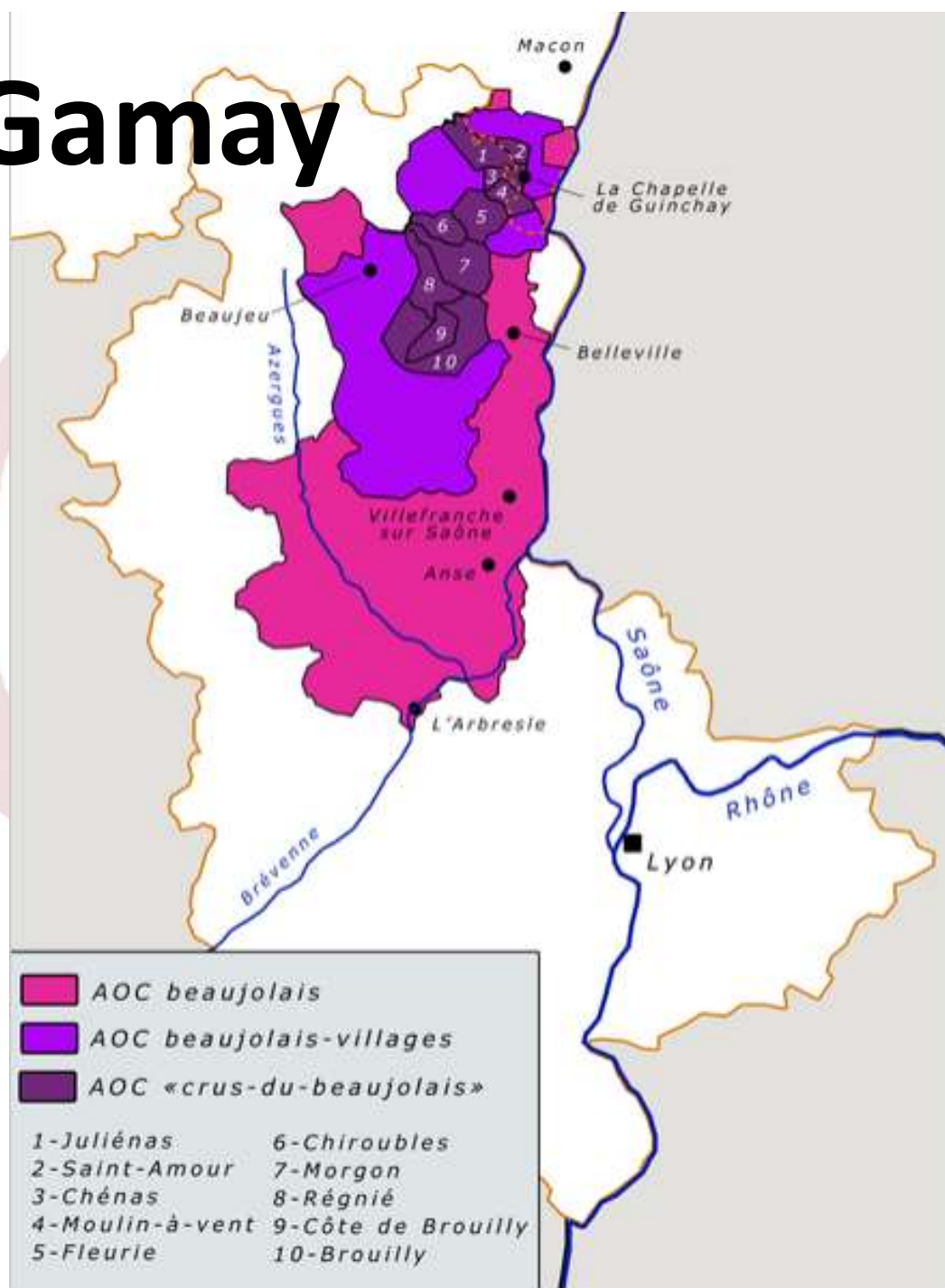
Région : Beaujolais

Millésime : 2020

Producteur : Domaine des grandes
gagrès, JL BERTHELON

AOC Saint Amour

Prix : 8€20, don salon



Le Pinot Noir

Région : Sancerre, Bué

Millésime : 2018

Producteur : Domaine Salmon

AOC Sancerre Rouge

Palette aromatique : notes florales (rose, violette), fruits noirs surmûris (myrtille) et nuances torréfiées (café, pain grillé).

Prix : 13€90, Cave de l'Authion

SANCERRE

APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

2018

DOMAINE
SALMON

VIGNERON À BUÉ - CHER - FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Le Merlot



Région : Bordelais

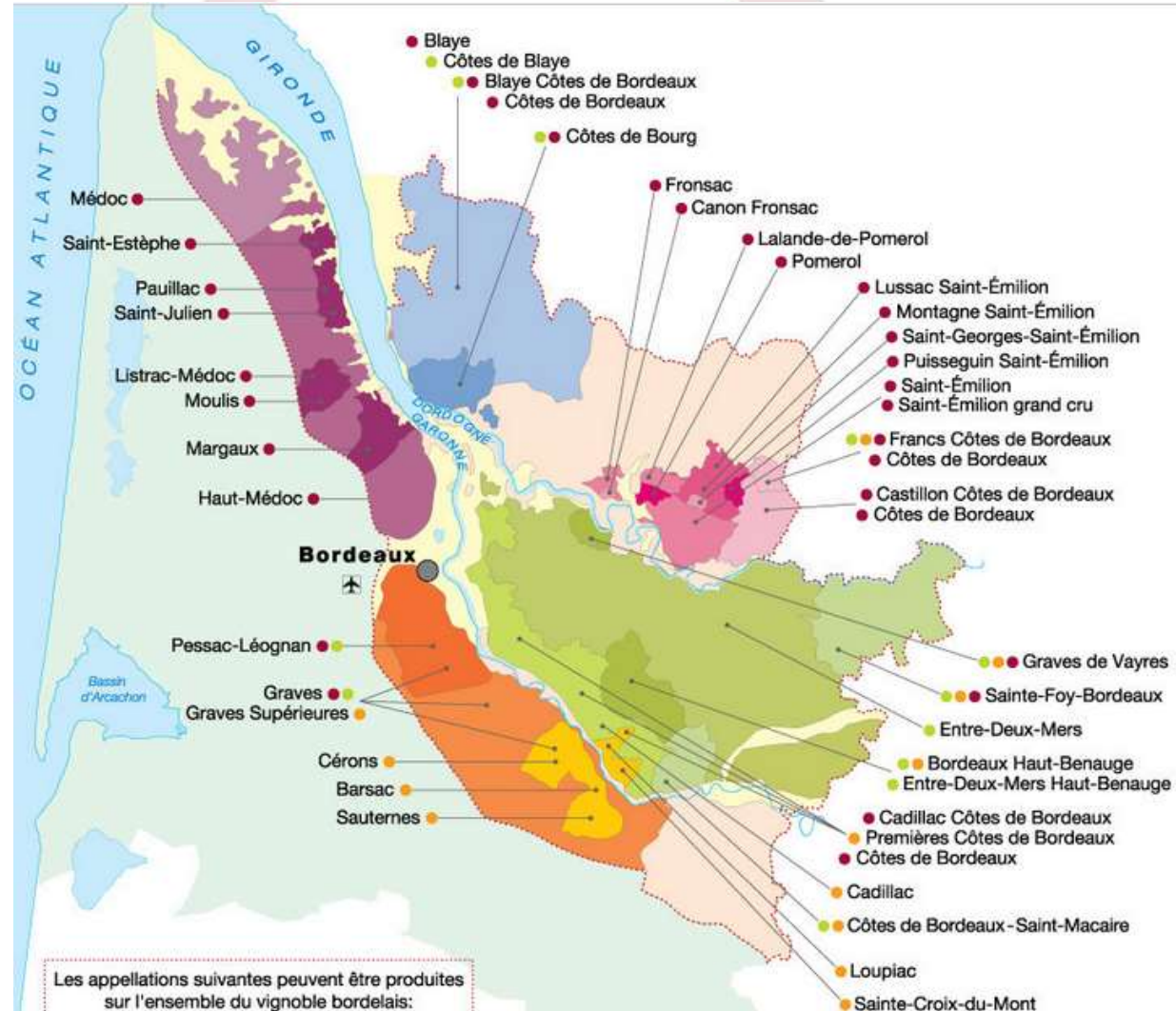
Millésime : 2018

Producteur : Château Haut Rozier

AOC Lussac Saint Emilion

Parcelle de 2,79ha, élevage 1/3 barrique et 2/3 cuve ciment

Prix : 12€50, Cave de l'Authion



Le Cabernet Franc

Région : Val de Loire

Millésime : 2019

Producteur : Domaine de la Mineraie, Richard
RETHORE, domaine de 19ha

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Cuvée Thibault

Prix : 8€30, don salon



AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Millésime 2019

Terroir : Sables.

Couleur : Robe profonde, note grenat aux reflets violacés.

Au nez : Notes de fruits noirs de belle maturité.

En bouche : Ronde et fruitée aux tanins veloutés qui s'affineront avec le temps, finale longue et fruitée.

Conseil de dégustation : Dès l'apéritif, avec des viandes et des fromages affinés.

Certification HVE

Degré : 13 % Vol.

Le Cabernet Sauvignon

Région : Val de Loire

Millésime : 2017

Producteur : Domaine de Bablut, Christophe
DAVIAU,

AOC Anjou Villages Brissac, cuvée ROCCA NIGRA

Prix : 16€90, Nuances et terroirs Beaufort





Le Grenache Noir

Région : Languedoc

Millésime : 2017

Producteur : Domaine Giroflet, Murielle et Laurent GIRAULT, Domaine de 3ha au nord de Béziers (34)

IGP Pays de l'Herault, cuvée le petit giroflet

Prix : 16€90, Nuances et terroirs Beaufort





Le Marselan

Région : Rhône

Millésime : 2016

Producteur : Cellier des chartreux , cave coop

IGP Pays du Gard

Robe rubis intense avec des reflets violets denses. Nez atypique pour un vin rouge : arômes de fleurs blanches, pointe d'épices, cuir, kirsch. Belle bouche concentrée et riche, maturité parfaite de fruits rouges mûrs, réglissée et épicée.

Prix : 5€40, Cave de l'Authion



Le Carignan

Région : Herault

Millésime : 2016

Producteur : domaine La Font de l'Olivier situé à 15 km au nord de Béziers, 24 ha

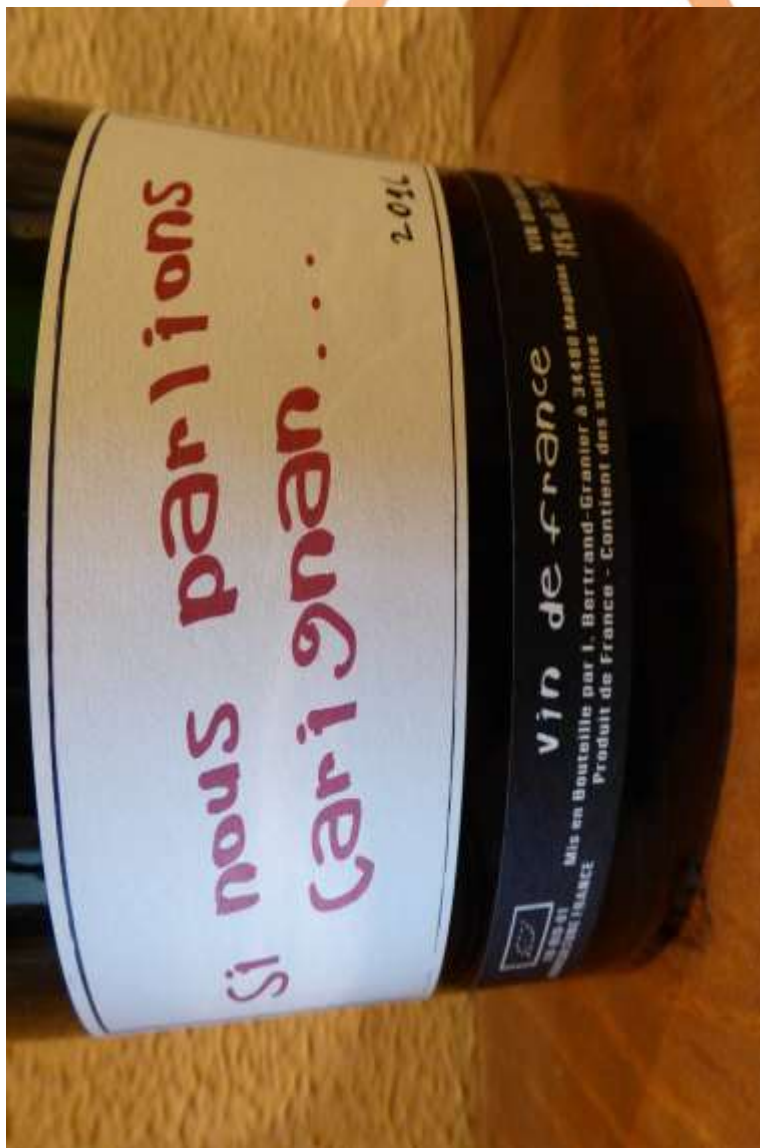
Vin de France, bio

Vignes de + de 80 ans ! Vendanges manuelles
Vinification macération carbonique

Bouche souple et « aérienne » avec une cohérence aromatique entre le nez et la bouche ; un nez réglissé, fraises des bois

Prix : 13€90, Nuances et terroirs Baugé

www.olivier-poussier.com





Le Cinsault

Région : Languedoc

Millésime : 2020

Producteur : Domaine Giroflet, Murielle et Laurent GIRAULT, Domaine de 3ha au nord de Béziers (34)

IGP Pays de l'Herault, cuvée le petit giroflet

Prix : Don salon



Le Mourvèdre

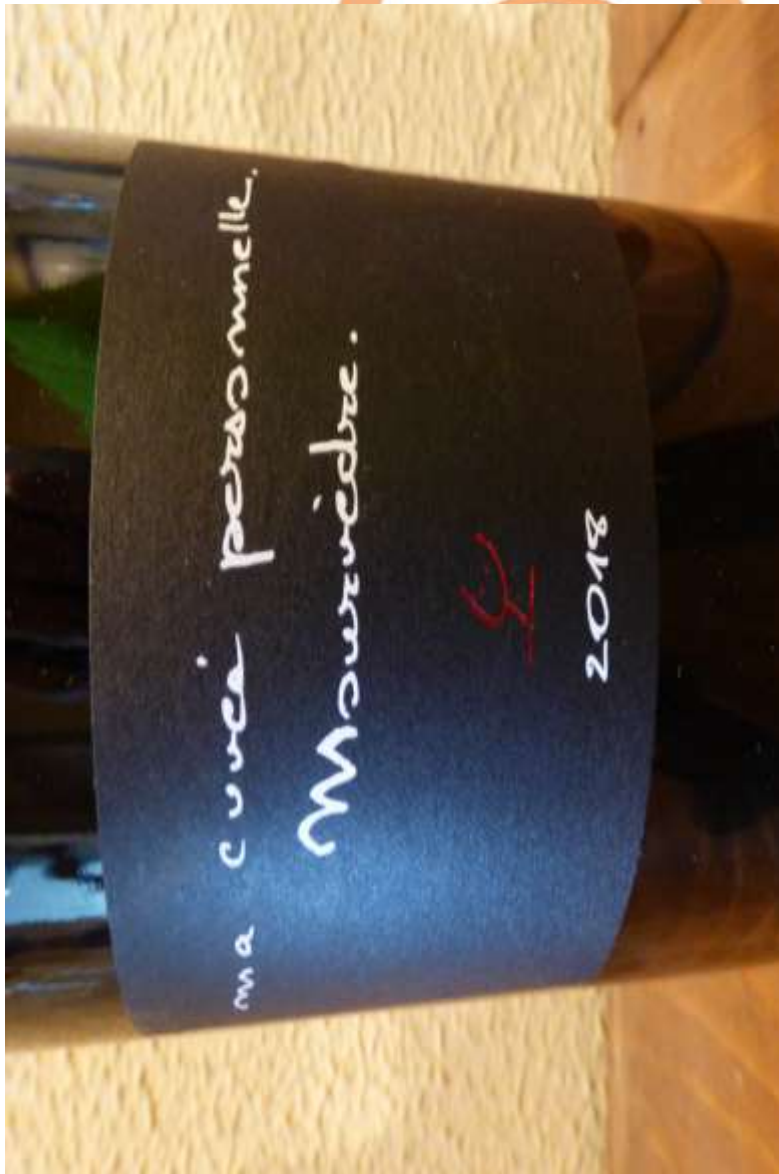
Région : Languedoc

Millésime : 2018

Producteur : Pierre RICHARD, domaine de l'évêque
Vin de Pays de l'Aude

Dégustation: Jolie couleur ensoleillée, rubis foncé. Nez encore très fruité, dominé par des notes de cassis. La bouche est marquée par une saine et noble rusticité, bien caractéristique du cépage mourvèdre.

Prix : 16€90, Nuances et terroirs Baugé





Le Côt ou Malbec

Région : Sud Ouest

Millésime : 2016

Producteur : Château la Caminade, domaine de 27 ha

Appellation CAHORS contrôlée

Âges des vignes 25 à 30 ans, macérations longues, élevage 12 mois en fût de chêne dont 50% de fûts neufs.

Robe grenat foncé, reflets violines. Nez élégant et puissant, de fruits rouges mûrs, note boisée vanillée, toastée, cacao.

Prix : 8€60, Cave de l'Authion

Le Tannat

Région : Sud Ouest, Gers

Millésime : 2018

Producteur : Château Laffite-Teston, domaine de 50 ha

AOP MADIRAN

Issu de très vieilles vignes (plus de 70 ans) et de la sélection des plus grands terroirs du Château un faible rendements d'environ 40 hl/ha. Égrappage total. Cuvaison longue avec plusieurs délestages complets. Elevage en fûts de chêne neuf durant 12 mois.

Fin, harmonieux, arômes de torréfaction (café-chocolat), de petits fruits noirs et de pruneaux dus à son élevage en fûts de chêne neufs.

Prix : 13€95 Nuances et terroirs Baugé

www.olivier-poussier.com



La Syrah

Région : Sud Ouest, Gers

Millésime : 2018

Producteur : Domaine Pradelle, 40 ha

Appellation SAINT JOSEPH contrôlée

vendanges manuelles, éraflage, macération pré-fermentaire à froid puis pendant 18 jours avec contrôle des températures, élevage en foudre pendant une année.

Vin d'une robe rouge très brillante avec des arômes de fruits rouges confits et de cerise kirschée présents au nez tout comme en bouche, auxquels viennent s'ajouter des notes de cuir et de réglisse. Le tout est soutenu par une belle fraîcheur.

Prix : 14€70 La Cave de l'Authion



