

## Les cépages principaux des grandes régions viticoles de France

	Région	Cépages rouges	Cépages blancs
1	Corse	Sciacarello, niellucio, syrah, mourvèdre, grenache	Vermentino, ugni blanc
2	Provence	Grenache, mourvèdre, syrah, carignan, cinsault, tibouren, cabernet sauvignon	Bourboulenc, vermentino, marsanne, roussanne, grenache blanc, clairette, muscat blanc, sauvignon, sémillon
3	Languedoc	Syrah, carignan, grenache, cinsault, mourvèdre	Muscat, marsanne, roussanne, grenache blanc, vermentino, Bourboulenc, clairette, picpoul, ugni blanc, mauzac, chardonnay
4	Roussillon	Carignan, syrah, grenache, cinsault, mourvèdre	Muscat, grenache blanc, vermentino, Bourboulenc, Marsanne, roussanne clairette, picpoul, ugni blanc, mauzac, chardonnay
5	Côtes-du-rhône Sud	Syrah, grenache, cinsault, mourvèdre, carignan	Marsanne, roussanne, clairette, grenache blanc, viognier, Bourboulenc, , picpoul, ugni blanc, aligoté
6	Côtes-du-rhône Nord	Syrah	Marsanne, roussanne, viognier
7	Sud-Ouest	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, tannat, duras, brauacol, négrette, syrah, gamay, jurançon, rouge, portugais bleu	Sémillon, sauvignon, muscadelle, mauzac, gros manseng, petit manseng, chenin, ugni blanc, len de l'el, ondenc
8	Bordeaux	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	Sauvignon, sémillon, muscadelle
9	Loire	Cabernet franc, gamay, cabernet sauvignon, pinot noir	Sauvignon, chenin, gros plant, melon de bourgogne, chardonnay
10	Beaujolais	Gamay	Chardonnay
11	Bourgogne	Pinot noir, gamay	Chardonnay, aligoté
12	Savoie	Mondeuse rouge, gamay, pinot noir	Jacquère, altesse, roussanne, chardonnay, chasselas
13	Jura	Poulsard, trousseau, pinot noir	Savagnin, chardonnay
14	Champagne	Pinot noir, pinot meunier	chardonnay
15	Alsace	Pinot noir	Riesling, gewurztraminer, pinot gris, muscat, chasselas, pinot blanc

## Caractéristiques et localisation des principaux cépages rouges de France

	Cépages rouges	Région	Caractères principaux	Type de vins
1	Niellucio	Corse	Couleur soutenue, tannique, peu acide, arômes (fruits, épices, notes animales)	Vin charpenté, vin rond, rosé
2	Sciacarello	Corse	Couleur claire, peu tannique, assez riche en alcool, aromatique	Vin charpenté, vin rond, rosé
3	Grenache noir	Pourtour méditerranéen	Couleur variable, s'oxydant vite, riche en alcool, tannique, amer, arômes : raisins macérés à l' alcool, fruits secs, épices	VDN, vin charpenté à rond
4	Carignan	Pourtour méditerranéen	Couleur soutenue, tannique (tanins fermes), amer, peu acide, très typé, arômes végétaux, fruités, encre de stylo.	Vin très charpenté à rond
5	Mourvèdre	Pourtour méditerranéen	Couleur foncée, violacée, tanins présents assez fins, peu acide, aromatique : fruits rouges, notes florales, épices	Vin charpenté à rond, rosé
6	Cinsault	Pourtour méditerranéen	Gros grains, couleur claire, peu tannique, peu acide, peu aromatique, peu d'alcool	Rosé, vin souple à rond
7	Syrah	P. méditerranéen + Côtes-du-rhône Nord	Couleur foncée, violacée, tannique, amertume bien présente, acidité variable, aromatique : cuir, fruits rouges, tabac, miel, épices	Vin charpenté de longue garde à rond, rosé
8	Négrette	Région toulousaine	Couleur foncée, très tannique, assez acide, arômes très typés	Vin charpenté
9	Duras	Région Toulousaine	Couleur assez foncée, tannique, acide, fruité	Vin charpenté
10	Tannat	Pyrénées	Couleur soutenue, très tannique, acidité moyenne, moyennement aromatique, arômes de mûre, cuir, complexe.	Vin très charpenté de longue garde
11	Malbec	Cahors + Sud-ouest	Couleur soutenue mate, très tanniques (tanins fermes), moyennement aromatique, acidité moyenne, foin, fruits rouges, cuir	Vin très charpenté
12	Merlot	Bordeaux+ Sud-ouest	Couleur assez soutenue s'oxydant vite, tannique (tanins ronds), peu acide, amertume présente, alcool présent, aromatique : fruits rouges, caramel, poivre, cuir	Vin charpenté à rond, rosé
13	Cabernet sauvignon	Bordeaux+ Sud-ouest	Couleur soutenue, très tanniques, acidité moyenne, assez aromatique (cassis, bourgeon de cassis, poivron vert à rouge)	Vin très charpenté à rond
14	Cabernet Franc	Loire + Bordeaux + S-O	Couleur variable, tannique, bonne acidité, arômes floraux, fruités, genièvre	Vin rond à souple, rosé
15	Gamay	Beaujolais + Loire	Gros grains, couleur assez claire (bordure rosacée), souple et fruité à l'attaque (framboise, banane), tannique en finale, acidité présente.	Vin rond
16	Pinot noir	Bourgogne + Champagne + Alsace + centre Loire	Couleur claire, assez tannique, tanins fins, acide, aromatique : fraise, notes florales, notes animales	Rond à souple, rosé, champagne
17	Pinot meunier	Champagne	Couleur pâle, peu tannique, acide, fruité	Champagne, rosé
18	Poulsard	Jura	Gros grains, couleur claire, peu tannique, acide, fruité	Vin souple, rosé, blanc
19	Trousseau	Jura	Couleur assez claire, tannique, fruité	Vin rond
20	Mondeuse	Savoie	Couleur foncée, assez tannique, acide, fruité et épicé	Rond à charpenté

## Caractéristiques et localisation des principaux cépages blancs de France

	Cépages blancs	Région	Caractères principaux	Type de vins
1	<b>Vermentino</b>	<b>Pourtour méditerranéen</b>	( ou malvoisie ou rolle) - Cépage aromatique, bonne acidité si récolté tôt	Vin rond
2	<b>Grenache blanc</b>	<b>Pourtour méditerranéen</b>	Couleur pâle, moyennement aromatique, du gras, peu acide, alcool présent	Vin rond
3	<b>Maccabeu</b>	<b>Pourtour méditerranéen</b>	Aromatique, du gras	Vin rond
4	<b>Muscat</b>	<b>Pourtour méditerranéen</b>	Assez coloré, alcool présent, acidité moyenne, gras, très aromatique	Vin doux Naturel, vin rond
5	<b>Clairette</b>	<b>Pourtour méditerranéen</b>	Peu acide, aromatique	Mousseux, vin rond
6	<b>Bourboulenc</b>	<b>Pourtour méditerranéen</b>	Assez aromatique, du gras, bonne acidité	Vin rond
7	<b>Marsanne</b>	<b>CdR Nord + P. médit</b>	Coloré, peu acide, gras, arômes : fruits blancs, amande, noisette	Vin rond à vin de garde
8	<b>Roussanne</b>	<b>CdR Nord, P.médit, Jura</b>	Bonne acidité, alcool présent, arômes complexes : poire, tilleul infusé, noisette	Vin rond à vin de garde
9	<b>Viognier</b>	<b>Côtes du Rhône Nord</b>	Assez coloré, gras, peu acide, très aromatique : litchee, fruit de la passion, floral	Vin rond
10	<b>Ugni blanc</b>	<b>Sud-ouest + P. médit.</b>	Acide, alcool faible, peu aromatique si rendement trop élevé	Eau-de-vie, vin sec à rond
11	<b>Muscadelle</b>	<b>Sud-ouest + Bordeaux</b>	Assez aromatique (muscaté et musquée), moyennement acide	Liquoreux, vin rond
12	<b>Sémillon</b>	<b>Bordeaux + Sud-ouest</b>	Alcool élevé, gras, peu acide, fin, aromatique : miel, fleur, fruits exotiques	Liquoreux, vin rond, garde
13	<b>Sauvignon</b>	<b>Bordeaux + S.O + Loire</b>	Acide, gras, aromatique : buis, fleur d'acacia, fruits blancs	Très sec à garde, Liquoreux
14	<b>Chenin</b>	Loire ( <b>Anjou</b> et Touraine)	Acide, amer, gras, fin, aromatique (coing, tilleul), très long en bouche, vieillit bien	Liquoreux, vin rond, garde, mousseux
15	<b>Gros plant</b>	Loire ( <b>Pays nantais</b> )	Très acide, peu aromatique, peu alcoolisé.	Vin très sec
16	<b>Melon de Bourgogne</b>	Loire ( <b>Pays nantais</b> )	Acide, gras et assez aromatique si bien travaillé	Vin sec à rond
17	<b>Chardonnay</b>	<b>Bourgogne + Champagne + Beaujolais + Loire</b>	Assez acide, gras soutenue, alcool présent, amertume variable, arômes fins: pommes, tilleul, fruits blancs macérés dans l'alcool	Vin rond à de garde, mousseux
18	<b>Aligoté</b>	<b>Bourgogne</b>	Acide, peu aromatique	Vin sec
19	<b>Savagnin</b>	<b>Jura</b>	Très aromatique (noix, amandes), gras, alcool fort, acide	Vin jaune, liquoreux, vin rond
20	<b>Jacquère</b>	<b>Savoie</b>	Acide, peu aromatique	Vin sec
21	<b>Altesse</b>	<b>Savoie</b>	Bonne acidité, potentiel de garde, arômes typés	Vin sec à rond
22	<b>Gewurztraminer</b>	<b>Alsace</b>	Très aromatique (rose, muscaté), gras, alcooleux, très long, bonne acidité	Liquoreux, vin rond
23	<b>Riesling</b>	<b>Alsace</b>	Acide, fin, gras, alcool présent, arômes : agrumes, fleurs, fruits confits, pêche	Vin rond à garde,liquoreux
24	<b>Pinot gris</b>	<b>Alsace</b>	Acide, gras, fin, long en bouche, aromatique : miel, musc, épices	Vin rond, liquoreux
25	<b>Sylvaner</b>	<b>Alsace</b>	Acidité franchement marquée, peu aromatique, léger	Vin très sec à sec