

Cépages blancs du Val de Garonne



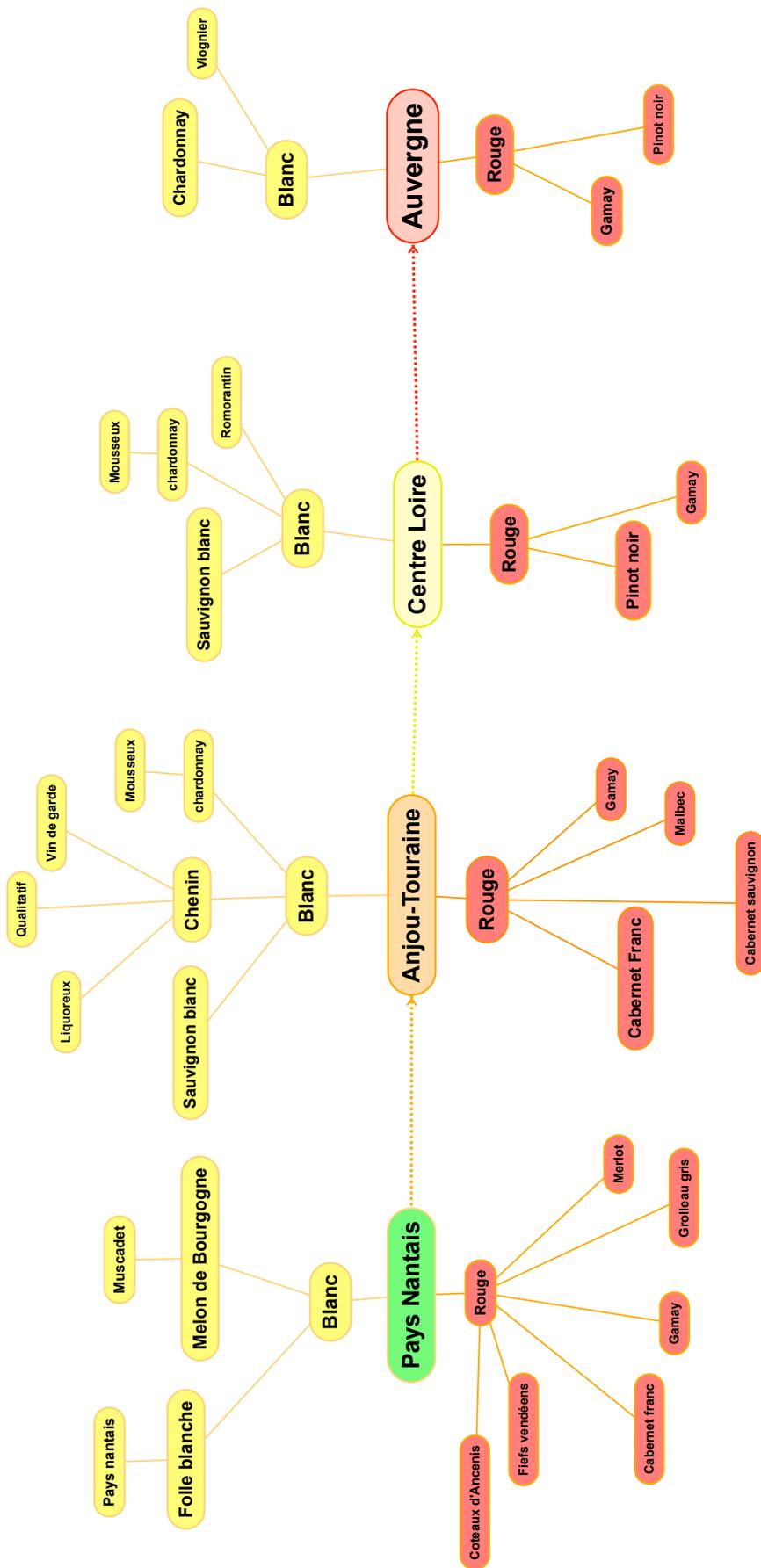
Introduction

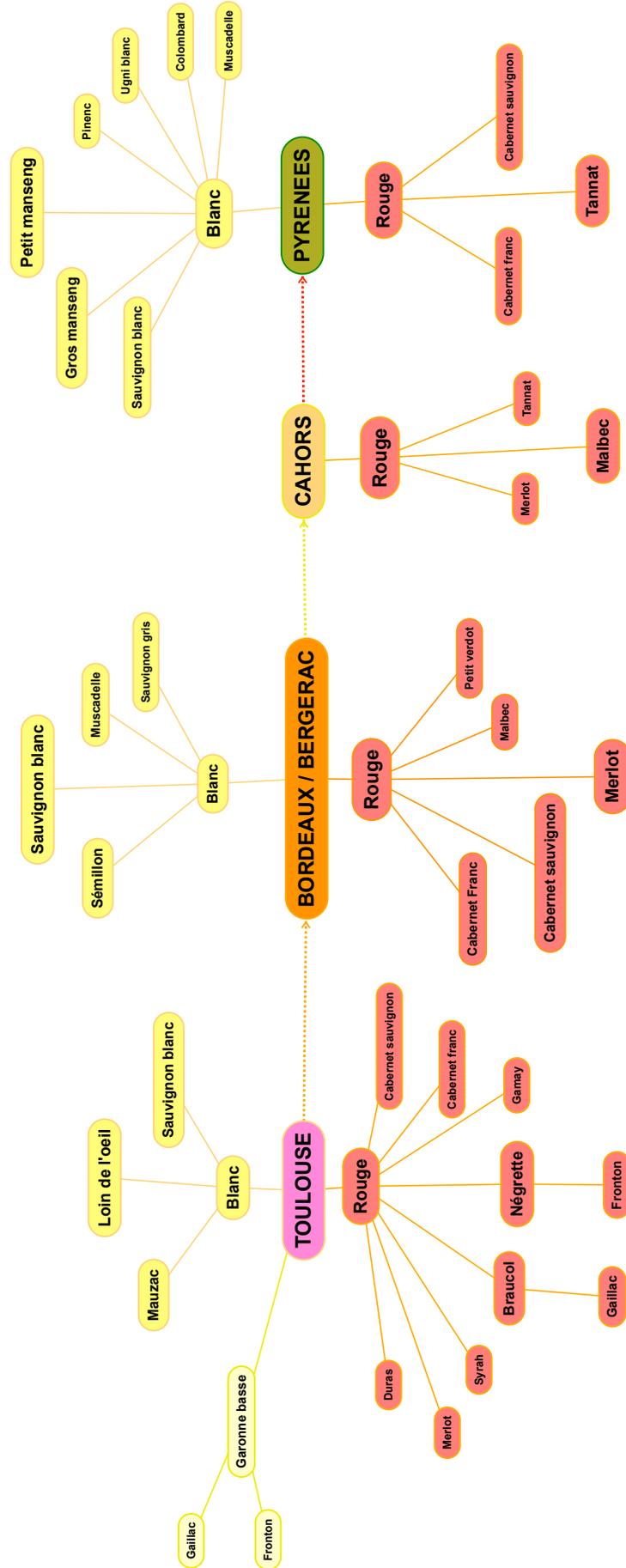
Les cépages du Val de Garonne sont ceux que l'on va retrouver dans les AOC Du Bordelais, du Bergeracois, du Marmandais, de la région de Buzet. On peut également retrouver ses cépages sur Gaillac ou dans les Pyrénées car se sont des axes anciens de communications et les déplacements des voyageurs sur les chemins religieux ou de commerce ont favorisé certains cépages. Le climat est de plus sur cet axe assez proche avec une dominance du climat océanique plus ou moins marquée selon que l'on se trouve à Gaillac, Bordeaux ou Pau.

Voici un petit rappel pour mieux situer les principaux cépages blancs et rouges se trouvant sous climat océanique :

- La région aquitaine où domine le merlot, accompagné du cabernet sauvignon, du cabernet franc et d'un peu de malbec en rouge. Le sauvignon blanc, le sémillon et la muscadelle en blanc.
- La région pyrénéenne avec le tannat, comme cépage principal et le cabernet franc qui lui tient compagnie et en blanc le petit manseng, le gros manseng, le courbu, le colombar, l'ugni blanc et la folle blanche.
- La zone de Cahors avec le malbec en cépage dominant, accompagné de merlot et d'un peu de tannat et pas de blanc en AOP.
- La région toulousaine et l'Aveyron avec la négrette, le duras, le braucol, la syrah, le merlot, le gamay en rouge. Le mauzac, le loin de l'oeil, le sauvignon, la muscadelle en blanc.
- Pays nantais : Dominance des raisins blancs avec la folle blanche et le melon de Bourgogne.
- Anjou-Touraine : Le cabernet franc, le gamay avec un peu de cot et de cabernet sauvignon en rouge. En blanc, chenin et sauvignon blanc.
- Centre Loire : Dominance du pinot noir en rouge. En blanc présence du sauvignon blanc, sauvignon gris, chardonnay et romoratin.

Région	Cépages rouges	cépages blancs
Bordelais Bergerac Duras Buzet Marmande	Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc , malbec, petit verdot, carmenère	Sauvignon blanc, sémillon , sauvignon gris, muscadelle
Cahors	Malbec , merlot, tannat	
Pyrénées	Tannat, cabernet franc , cabernet sauvignon fer servadou (dit pinenc)	Petit manseng, gros manseng , courbu, arrufiac, sauvignon blanc, muscadelle, colombar, ugni blanc, folle blanche
Loire Pays nantais fief vendéens	gamay, cabernet franc, merlot, pinot noir, grolleau gris (fiefs vendéens et coteaux d'Ancenis)	Folle blanche (gros plant), melon de Bourgogne (muscadet) Chenin, chardonnay en fiefs vendéens et coteaux d'Ancenis.
Anjou Touraine	Cabernet franc , gamay, cabernet sauvignon, malbec	Chenin , sauvignon blanc, chardonnay
Centre Loire	Pinot noir , gamay	Sauvignon blanc , chardonnay, romoratin
Auvergne	Gamay , pinot noir	Chardonnay , viognier





Chapitre 1 : Cépages blancs du Val de Garonne

2.1. La muscadelle

La muscadelle fait partie de la famille des Gouais originaires de Bourgogne. La muscadelle porte ce nom de part son arôme floral rappelant la rose que l'on retrouve dans le muscat. Il y a en France, en 2019, 1428 ha de muscadelle dont la majeure partie se situe sur le bergeracois et le bordelais. Dans le Bordelais la muscadelle représente 5% des cépages blancs.

A Bergerac on trouve 425 hectares disséminés sur le vignoble sur 1259 références cadastrales différentes de petites tailles (1,5 à 0,08 hectares). La muscadelle était souvent plantée en mélange avec d'autres cépages sur une même parcelle. On trouve ainsi éparpillée au sein du vignoble bergeracois de vieux ceps de muscadelle, les plus âgés ayant : Par exemple : 10 rangs de sémillon, 4 rangs de sémillon, 2 rangs de muscadelle sur les anciennes parcelles. Les raisins étaient lors ramassés à la main et le viticulteur pouvait décider de les ramasser en même temps que le sémillon ou le sauvignon. On trouve des ceps datant de 1902 sur Monbazillac, mais aussi des années 1930, 1940, 1850, 1960 ou 1970 !

C'est un ancien cépage, présent sur le Sud-Ouest en faible importance à l'exception des zones de production de grands liquoreux (AOC sauternes, monbazillac, loupais)... Il a pris une certaine importance dans le gaillacois où il a été introduit vers les années 1950 par un directeur de la cave coopérative de la bâtisse de Levis, originaire du Bordelais.

Année	1958	1968	1979	1998	1988	2008	2018
Superficie Hectares	6257	5720	3710	2763	2151	1713	1434

Sources chiffres : <https://plantgrape.plantnet-project.org/it/cepage/Muscadelle>

Caractéristique du cépage :

Il est de débourement et de maturité tardive. Il est sensible à l'oïdium, aux guêpes, aux vers de la grappe et est très sensible à la pourriture grise. Ce cépage doit-être convenablement palissé et implanté sur des parcelles bien exposées afin de limiter les risques de pourriture grise. Son rendement est moyen, allant de 50 à 80 hl/ha. Sa sensibilité et ses rendements peu élevés ont fait qu'il a été peu replanté après le passage du phylloxéra.

Diversité génétique :

Il n'y a avait qu'un seul clone de muscadelle autorisé, le 610, qui présente de nombreux inconvénients et en particulier une forte sensibilité à la pourriture

Plusieurs viticulteurs du bergeracois pour compenser cette faiblesse génétique font des sélections massales sur leurs propres pieds de muscadelle. Ils apportent les boutures au pépiniériste qui s'occupent de produire leurs plants. C'est une pratique qui est autorisée et qui peut se faire sur tous les cépages dont le pied-mère est issu d'un clone autorisé. Par contre, seul le viticulteur peut utiliser ce matériel végétal. Il n'a pas le droit d'être vendu.

Depuis 2015, deux nouveaux clones ont été introduit après une longue sélection massale (observation de pieds intéressants en plein champ et multiplication par bouturage de ses pieds). Deux nouveaux clones, le 1216 et 1217 ont été autorisés. Le clone 1216 ressort comme un des individus préférés par les dégustateurs à chaque dégustation. Il ressort comme le plus typique. Ses caractéristiques olfactives sont plus appréciées que celles du clone 610. Lors des dégustations, la bouche est bien équilibrée. Il obtient une longueur en bouche plus importante que le 610 et également, plus grasse. Il n'a jamais été rejeté au cours des différentes dégustations. Le clone 1217 représente un intérêt pour la qualité de ses vins qui ont été régulièrement appréciés.

Lors des dégustations, l'intensité aromatique de ses vins, la longueur en bouche sont supérieures au 610. La fraîcheur du fruit se démarque positivement par rapport au 610. Sur les modalités « optique liquoreux », il ressort des notes aromatiques qui sont miellées, rôties. Le témoin, le clone 610 s'est comporté de manière moyenne au cours de l'étude. La qualité de ses vins est en retrait. Il est régulièrement rejeté par une majorité des dégustateurs. Le clone 610 avait été agrée en 1979 et le clone retenu était vigoureux, pour produire des rendements plus importants, depuis le goût des consommateurs ont changé.

Ainsi de nombreux anciens cépages peuvent être décriés car le ou es clones autorisés ne correspondent plus à la demande du moment. Le fait d'avoir un seul clone, indique aussi que l'engouement pour ce cépage en 1979 était faible. Pour le sauvignon blanc il y a 20 clones autorisés dont 18, l'ont été dans les années 1970 et 2 dans les années 1980. Pour le sémillon, il n'y a que 7 clones dont 4 datent des années 1970 et 3 des années 1980. Le sémillon a perdu 70% de sa superficie depuis 1958, la muscadelle 77% et le sauvignon blanc a lui a gagné plus de 500% passant de 5 508 ha en 1958 à 309 55 ha en 2018.

La muscadelle et le changement climatique :

Sur le Bergeracois il n'y a pas encore de consigne collective sur les cépages à planter sur le vignoble. Chaque viticulteur est libre de choisir les cépages qui lui conviennent. La sélection des deux nouveaux clones de muscadelle qui a débuté il y a une dizaine d'années n'avait pas pris en compte la problématique du changement climatique. La muscadelle a peu d'acidité ce qui est peu favorable au changement climatique. Par contre elle mûrit tardivement (2^e époque), ce qui est un avantage. Il est probable qu'en attendant la muscadelle sera assemblée au chenin ou au sauvignon blanc ou gris pour obtenir un équilibre plus frais.

Type de vins produits :

Son vin présente un caractère aromatique floral qui peut faire penser au muscat et qui est plus prononcé avec des rendements faibles. Elle donne des vins ronds pouvant manquer de vivacité. Il a tendance à s'oxyder relativement rapidement. La muscadelle donne de très bons résultats en vin liquoreux quand les conditions climatiques le permettent. On la trouve également parfois en vin blanc sec. La muscadelle est souvent associée avec du sémillon et du sauvignon dans l'élaboration des vins liquoreux. Son pourcentage peut varier allant de 5% à 100% selon les cuvées, mais en général, le pourcentage est plus proche de 5% que de 100%.

Alliance avec des mets :

La difficulté pour le conseil avec des mets et qu'il est très difficile de trouver de la muscadelle seule ! Elle est en général associée avec du sémillon et du sauvignon.

Sur le bergeracois :

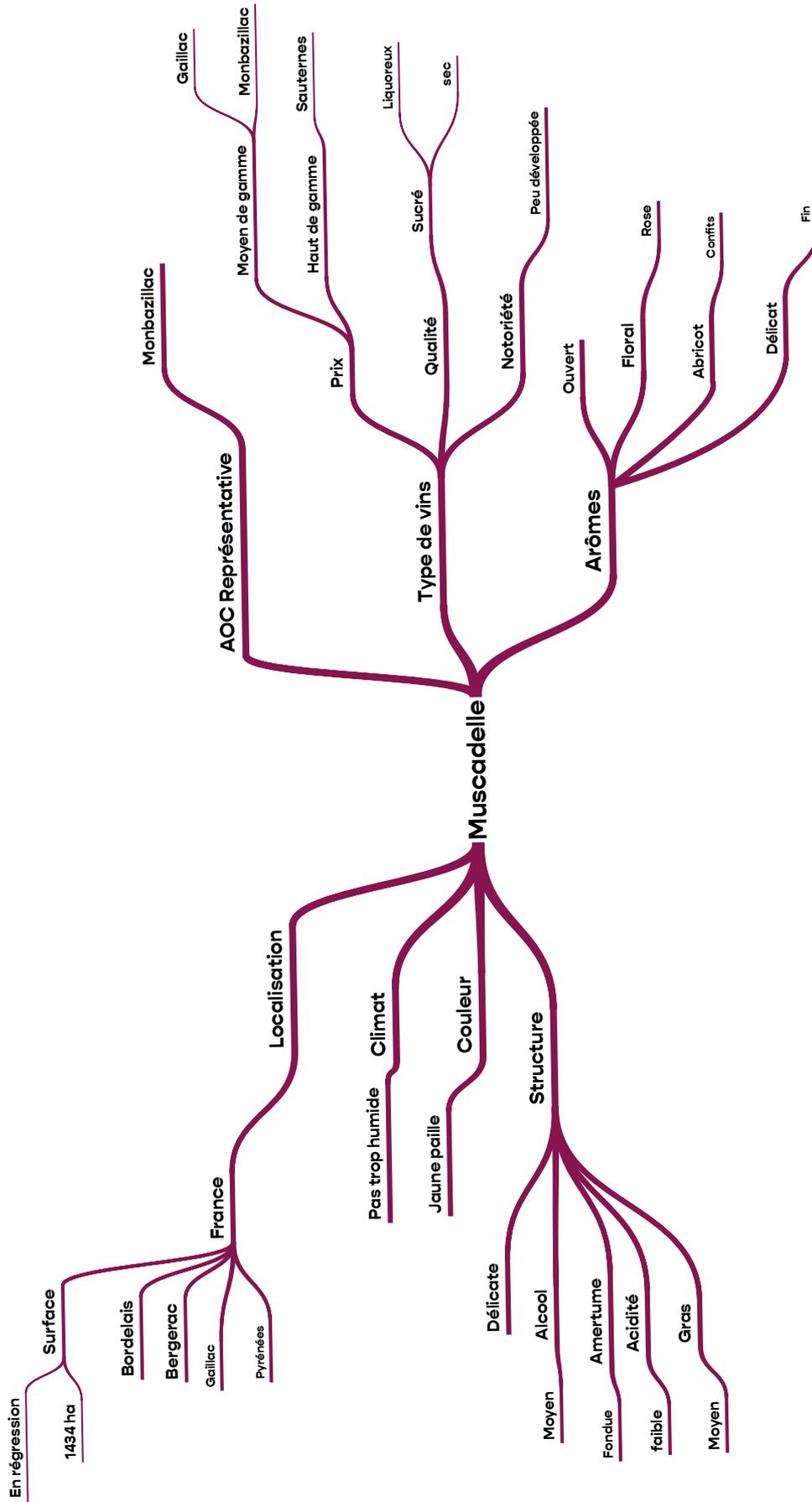
- Tour des gendres . Cuvée de la Contine. Blanc sec passé en fût de chêne
- Château Kalian : Monbazillac 100% muscadelle.
- Château Ancienne cure : Monbazillac cuvée Abbaye (60% muscadelle) et cuvée extase (100% muscadelle)

Dans le Gaillacois :

- Domaine Plageoles : gaillac doux
- Domaine du Moulin Hirissou : gaillac doux

En blanc sec, on le prendra en début de repas, sur les poissons, coquillages et crustacés ou sur les fromages de chèvres. Il ira également sur les volailles ou le veau sur les cuvées haut de gamme élevées sous bois.

En liquoreux, il va très bien à l'apéritif ou en digestif pour lui-même. Il est bien sûr conseillé sur le foie gras, les tartes salées aux oignons, légumes, les fromages à pâte persillée, les desserts aux fruits (qui rappellent les arômes trouvés dans le vin). Pour des accords plus originaux avec les coquilles saint jacques, les pains de poissons, le riz de veau, la blanquette de veau, le homard, les desserts au chocolat



2.2. Sauvignon blanc :

Aujourd'hui mondialement cultivé, avec 30955 hectares en 2018, il fait partie des 10 cépages les plus plantés au monde. Autrefois, le sauvignon était surtout le cépage des vins blancs secs d'une grande partie du Sud-ouest et de la Loire. C'est un cépage sensible à l'oïdium et au black rot. Dans le bordelais, à la fin des années 1980, la superficie de sauvignon a dépassé celle de l'ugni blanc et il est devenu le deuxième cépage de la région après le sémillon. Les nouveaux clones de sauvignon, productifs et résistants, ont rapidement dépassé les plantations de sémillon. C'est un cépage très aromatique, reconnaissable, vif et qui dispose d'une bonne aptitude à la garde. Il est très charmeur et plaisant au nez, parfois un peu court en bouche...

Les AOC françaises qui autorisent le sauvignon, sont nombreuses et situées sur la façade océanique : En assemblage ou seul : Bordeaux, Bergerac, Duras, Buzet, Marmande, Touraine, Sancerre, Ménetou-salon, Pouilly-fumé, Quincy. Il entre également dans la composition de nombreux AOP tel que le Haut-Poitou, le Sauvignon de Saint-bris, le Saint-pourçain, le Tursan. On trouve également de très nombreux IGP qui l'utilisent et très souvent en monocépage : Atlantique, Oc, Côtes de Casogne, Val de Loire, Charentais...

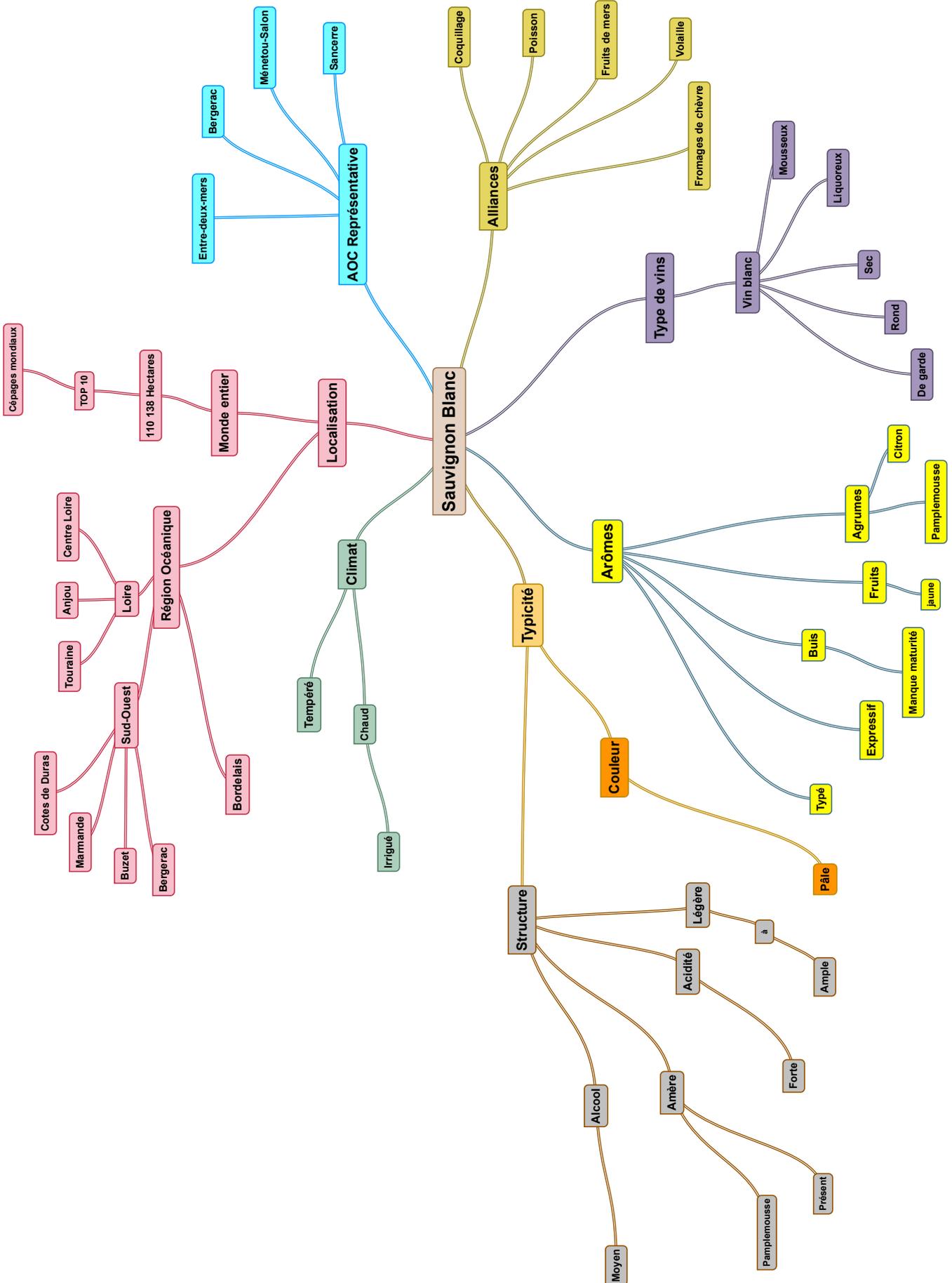
C'est le grand cépage de Pessac-léognan, des graves où il est assemblé au sémillon. Il est présent dans toutes les AOC d'Aquitaine qui font du vin blanc sec ou liquoreux : Bordeaux, Duras, Bergerac, Buzet, Côtes du Marmandais. Vinifié seul, il donne des vins blancs très secs à secs, en particulier dans l'Entre-deux-mers, il peut également donner des vins ronds sur le fruit (Montravel, Côtes-de-Duras) ou des vins de garde. Dans les liquoreux, il procure la sensation de fraîcheur et les arômes de nez qui manque au sémillon. L'AOC Sauternes contient 80% de sémillon et 20% de sauvignon, l'AOC entre-deux-mers contient une forte majorité de sauvignon et peu de sémillon.

En Midi-Pyrénées il donne des vins intéressants, très fruités. Il est rarement seul dans les AOC, il est associé à d'autres cépages comme le petit et le gros manseng dans les Pyrénées. Il est bien représenté dans les vins de pays, en particulier des côtes de Gascogne. .

C'est le cépage du Centre Loire, il est en monocépage dans les AOC : Sancerre, Ménetou-salon, Pouilly- sur-Loire, Quincy, Reuilly, Sancerre, Coteaux-du-giennois , Valençay. On le trouve en assemblage avec le chenin et/ou le chardonnay dans les AOP Saint Pourçain, Cheverny, Touraine et Anjou. Il donne dans cette région des vins appréciés, très aromatiques, vifs pouvant présenter un côté minéral.

En Languedoc-roussillon, le sauvignon est un grand cépage des vins de pays d'OC, il est en général en monocépage. Il donne des vins fruités, avec des notes d'abricots ou de miel d'acacia. Son acidité est plus faible que dans le sud-ouest .

Le sauvignon est tellement typé qu'il ne subit que modérément les variations climatiques, du point de vue aromatique. Plus le climat est chaud, plus il aura tendance à développer des notes de fruits blancs, de miel ; plus le climat est frais, plus il aura des notes d'agrumes voir de buis (pipi de chat). En bouche, le climat va influencer l'acidité, la longueur en bouche et la sensation d'amertume. Les vins de Sauvignon donnent de très bons résultats en année fraîche si les rendements ne sont pas trop élevés. Il est important d'être très vigilant à la date de récolte car ce cépage est porté par ses arômes et ramassé trop tôt, il donne des vins verts à l'odeur désagréable. Il est vinifié en vin blanc tranquille dans les trois catégories : très sec à sec, rond et de garde. Il fait de très bon vins moelleux et liquoreux. C'est un cépage qui peut se boire dans la jeunesse, sur des notes fruités ou qui peut se conserver. Pour les vins de garde, il est préférable de lui associer un plat plus gras et plus long en bouche pour que l'élevage en barrique ne le dessèche pas.



2.3. Le sémillon

La culture du sémillon est restée localisée sur l'Aquitaine. La superficie en sémillon a beaucoup évolué dans les 30 dernières années. En particulier en France on assiste à une diminution très importante du sémillon au profit du sauvignon, très à la mode car plus aromatique et plus vif. La superficie est ainsi passée de 23300 ha en 1979 à 11690 ha en 2009 (- 50%), pendant que le sauvignon passait durant la même période de 7000 hectares à 26839 ha (+ 382%).

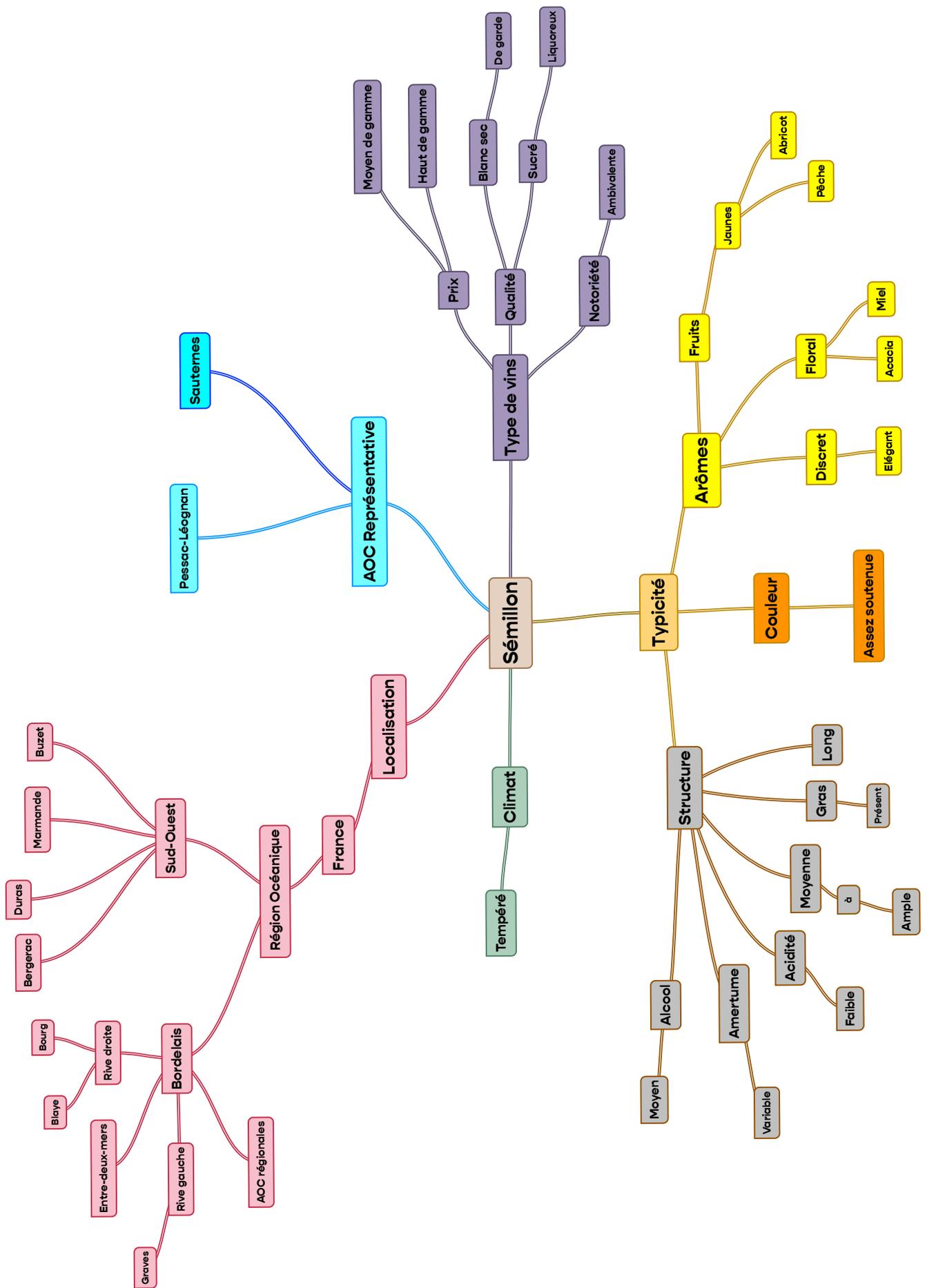
Le vignoble de Rosette existait déjà au XI^e siècle. La période hollandaise se situe entre 1650 et 1750. Le grand vignoble rouge de Pécharmant démarre au XVIII^e siècle. Le vignoble de Monbazillac est très renommée au moyen-âge, mais non bourgeois, il ont beaucoup de difficulté à le vendre dur Bergerac. Au XV^e siècle, les bourgeois et habitants de Bergerac s'empare de ce vignoble. Et peu à peu il fait partie des vins de la vinée de Bergerac. Entre le XVII^e et XVIII^e siècle, les Huguenots chassés par la révocation de l'édit de Nantes s'expatrient en Hollande. Un commerce s'installe, les Hollandais l'appelaient vins de muscat car il était issu du cépage muscadelle. A partir de ce moment là, Monbazillac va faire ombrage au vin de Langon (Sauternes).

Le sémillon se trouve essentiellement en France dont il est originaire, puis au Chili, en Australie en Argentine, Afrique du Sud, Brésil, Uruguay et Etats-Unis.

Les AOC françaises qui autorisent le sémillon se localisent toutes dans le bassin aquitain : Bergeracois, Bordelais, Duras, Marmande, Buzet. Le sémillon est souvent majoritaire dans les vins moelleux et doux, mais il est presque toujours associé au sauvignon et à la muscadelle. Dans le Bergeracois, on le trouvera dans les AOC de vin moelleux et liquoreux (Monbazillac, Rosette, Saussignac, Haut-montravel, Côtes-de-montravel, côtes-de-Bergerac) ainsi que dans les Bergerac sec et Montravel blanc mais en moindre quantité. Le sauvignon étant le cépage dominant. A Duras : on le trouvera en côtes-de-duras sec et côtes-de-duras moelleux et doux, idem pour Marmande en côtes-du-marmandais. Dans le Bordelais : il se situe essentiellement en rive gauche de la Garonne au niveau du vignoble des graves (Sauternes, Barsac, Cérons, Graves, Graves supérieures, Pessac-léognan), qui est la partie la plus connue historiquement, et en rive droite (Premières-côtes-de-bordeaux, Cadillac, Loupiac, sainte-croix-du-mont, côtes-de-bordeaux-saint-macaire).

Le sémillon se complait dans les sols et sous-sols calcaires et les graves argileuses. Vigoureux et productif, il donne un vin d'une belle couleur dorée, complexe, peu vif et gras. Grâce à son aptitude à développer la pourriture noble, c'est le cépage principal des grands vins liquoreux d'Aquitaine. On le vinifie en vin blanc sec de garde, en moelleux et en liquoreux.

Pour les associations avec des mets : les vins blancs secs de garde accompagnent les poissons, les viandes blanches et les fromages. Les vins moelleux se prennent à l'apéritif et sur la cuisine asiatique. Les liquoreux sur le foie gras, mais également à l'apéritif, sur les fromages affinés ayant du caractère et pour les amateurs de sucres sur des desserts peu sucrés, aromatiques et assez vifs. Les desserts au chocolat travaillés avec du gingembre des agrumes confits, de la bergamote lui vont à ravir. Les tartes aux agrumes, le melon lui conviennent également.



2.4. Le chenin

Le chenin ainsi que le Pineau d'Aunis font partie de la famille des Chenins issu de la famille des Folloïdes. Les Folloïdes sont originaires de Sud-ouest Gascon. Le chenin est également originaire de cette région, mais la littérature le situe fréquemment sur l'Anjou. Il s'est répandu très tôt dans le Centre-Ouest en même temps que le Meslier Saint François dans l'Orléanais. Son nom chenin dérive du non latin caninus (chien). Il laisse sous entendre une origine ou un caractère sylvestre comme dans Rosa canina. Le chenin est cité pour la première fois en 845 dans les archives de l'abbaye de Glanfeuil en bord de Loire. En 1445, le seigneur de Chenonceaux et son beau frère, abbé de Cormery à Mont-chenin, plantèrent de la vigne en Touraine. Le cépage aurait alors pris le nom du lieu-dit local.

Le chenin s'est diffusé à travers le monde avec les colonisations. Il est très fortement implanté en Afrique du Sud (19 000 hectares contre 9 000 hectares en France). Jan Van Riebeeck, chef d'escale travaillant pour la compagnie néerlandaise des Indes orientales l'a introduit dans ce pays en 1562. Il devint le premier viticulteur d'Afrique du Sud. À l'époque les Hollandais appréciaient beaucoup le chenin pour sa capacité à faire du vin sec ou des liquoreux en Val de Loire. L'acidité très marquée de ce cépage était un avantage pour pouvoir l'acclimater dans un pays chaud, de plus c'est un gros producteur et les rendements importants étaient recherchés pour faire plus de vins. En Afrique du Sud il était utilisé pour faire des vins de chaudière pouvant être distillés ou des vins secs d'entrée de gamme. Encore aujourd'hui, les rendements sont souvent très élevés dépassant les 100 hectares, voir les 150 et l'image qualitative du chenin n'est donc pas très bonne dans ce pays comme dans les autres pays où il a été introduit pour faire de la production non qualitative.

Le chenin prend assez facilement la pourriture noble, c'est ce qui permet la production de vins doux de qualité en Anjou.

Aptitude du chenin : C'est un cépage vigoureux au débourrement précoce. Il est sensible aux gelées printanières. Il est sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe. Les rendements sont très variables, allant de moins de 20hl/ha pour les liquoreux à plus de 140 hl/ha en Afrique du Sud. Plus on augmente le rendement plus sa qualité diminue. Il donne de très bons résultats en Val de Loire car on le limite. C'est un cépage qui a un très bon potentiel de garde que lui procure son acidité et son gras. En vieillissant, il gagne des arômes de truffes très intéressants. C'est le cépage français qui a le meilleur potentiel de vieillissement en blanc sec comme en blanc doux. Il donne des résultats très intéressants en vin mousseux, car il procure à la fois fraîcheur, gras et fruité à un prix plus intéressant qu'un champagne.

Type de vin produit : Vin blanc très sec - vin blanc sec – vin de garde – vin doux (demi sec à liquoreux) - vin mousseux

Caractéristiques :

Vin souvent discret au nez, présentant des arômes variables répondant fortement à la maturité et au terroir. On y trouve des arômes de liqueur de coing, de poires, d'agrumes des notes florales. Le passage en fût de chêne bien maîtrisé apporte des notes intéressantes. En vieillissant, il prend facilement des notes de miel et peut évoluer sur des notes truffées. Il peut donner l'impression d'arômes de vins moelleux. Il supporte très bien le vieillissement s'il est protégé contre les oxydations. En bouche, on est surpris par sa vivacité souvent en décalage par rapport au nez. Il faut donc éviter de le boire trop frais. L'amertume est souvent présente. L'alcool ressort mais n'est pas dominant. Les arômes sont plus ou moins prononcés en bouche et sont variables, avec très souvent la note pamplemousse bien marquée. Le gras et la longueur surprennent. Quand il est réussi, il est très long. Cet équilibre entre arômes complexes, bouche vive et gras bien marqué lui donne une aptitude certaine pour l'élaboration des vins liquoreux. En vin sec, il est nécessaire que les rendements soient faibles afin de limiter la vigueur de l'acidité. Les Savennières sont très réputées et chères. En crémant de Loire et autres mousseux locaux (Vouvray...), le résultat est aussi très intéressant

Il craint le gel. Sous climat méditerranéen, il s'alourdit, les vins pouvant manquer de fraîcheur, l'alcool peut-être dominant et les arômes sont moins fins. Il faudra donc veiller à l'installer sur les terroirs les plus frais. Il peut néanmoins donner dans le Languedoc des vins très appréciées.

Particularité de vinification du chenin :

Il est vinifié en vin blanc tranquille dans les trois catégories : très sec à sec, rond et de garde. Les vins ronds et de garde sont parfois élevés sous bois soit en barrique classiques soit en fût de plus grande contenance. L'essence est le chêne mais on trouve également de l'acacia. Le chenin bien concentré supporte bien un élevage en fût maîtrisé. De plus en plus, comme dans les autres régions, la macération pelliculaire et l'élevage sur lies se développent.

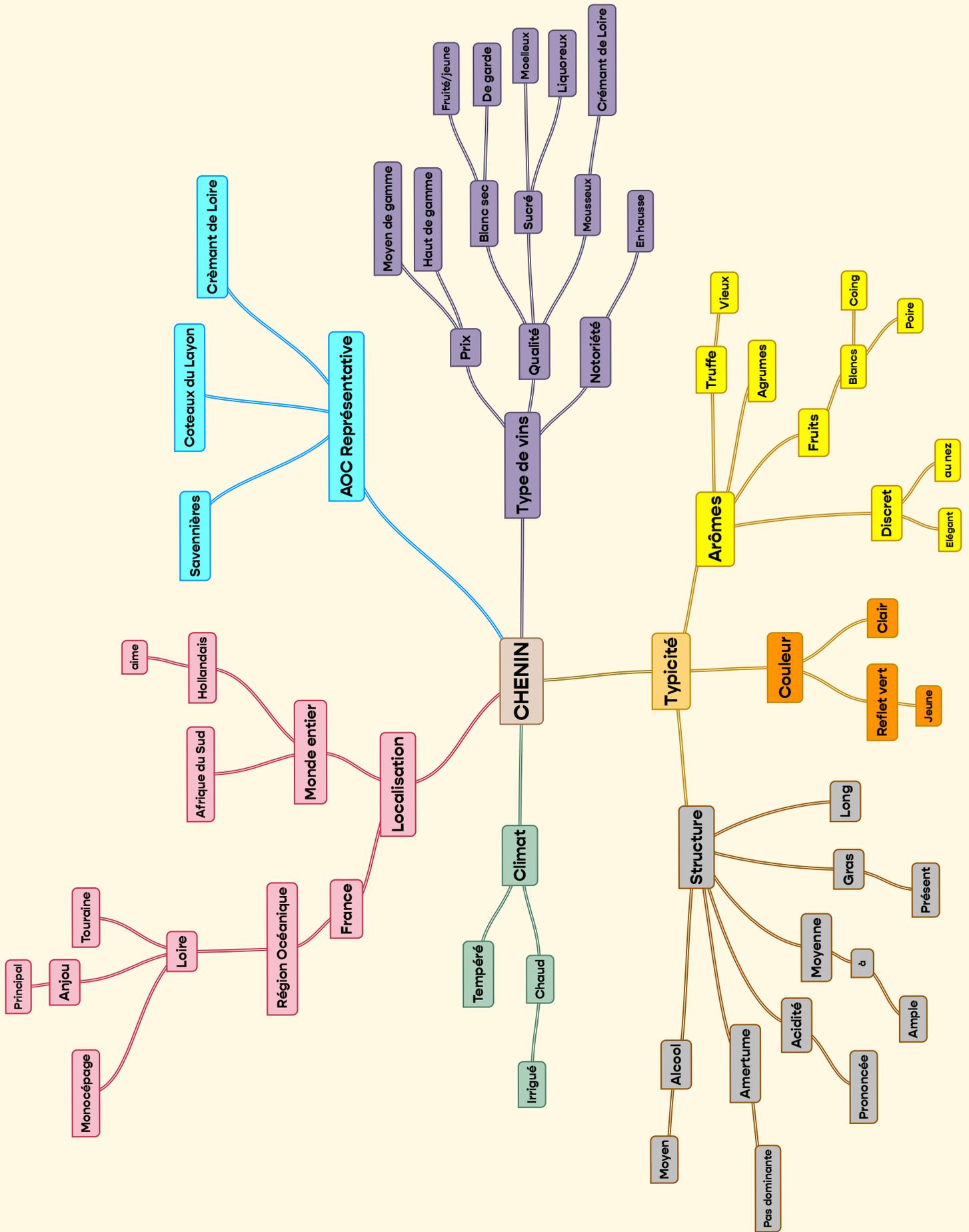
Zone de culture :

Le chenin se situe dans la basse vallée de la Loire, à cheval sur le Massif armoricain et le bassin parisien. On le rencontre sur des terroirs variables. Sur l'aire de Vouvray, on le trouve sur des sols argilo-calcaire pierreux datant du Turonien (Aubuis), sur des sols très caillouteux sur argile à Silex du Sénonien (crétacé supérieur), sur les hauts des pentes dominants la Loire et certains de ses affluents (les perruches) et sur des sols à argiles à silex en pente plus faible et comportant plus de terre fine .

Sur Montlouis, Rive opposée à Vouvray de l'autre côté de la Loire, on trouve des sols similaires plus enrichis d'alluvions caillouteuses déposées au confluent de la Loire et du Cher. Les premières côtes sont réservées à la production de vins demi-secs et liquoreux. Plus en arrière on élabore des vin secs, les arrières côtes étant destinés aux vins effervescents.

Les appellations françaises qui utilisent le chenin :

En AOC, elles se localisent essentiellement toutes en zone océanique. Sur la zone d'Anjou et de Touraine. Il reste à l'état résiduel dans certaines AOC du Sud-Ouest (Bergerac, entre-deux-mers) où il fut très présent, mais il tant à disparaître. C'est le grand cépage blanc de l'Anjou et de la Touraine où on le trouve en sec, doux et mousseux.



2.5. La folle blanche :

Ce cépage certainement originaire du Sud-ouest (Gers et Landes) c'est répandu en Charentes et en Gironde, puis plus tardivement dans le pays Nantais où il est le cépage du gros plant du pays nantais. Il était très cultivé dans les régions sans voies navigables pour l'obtention des eux-de-vie plus facilement transportable. C'est un cépage très productif, qui présente un port érigé. Il est très sensible à la pourriture grise. Conduit en grand rendement, il donne des vins de distillation, il est essentiellement utilisé en Armagnac , mais on le trouve également en Charentes. Sa présence dans le Pays nantais traduit l'ancienne production de vin de chaudière localement. Quand la demande des Hollandais c'est réduite, le débouché de ce vin est devenu nettement moindre et la richesse apporté par l'esclavage a limité l'intérêt de cette production. Avec des rendements bas, il donne des vins intéressants, en particulier en vin de pays charentais et en pineau-des-charentes Blanc. Traditionnellement, le gros plant est bon marché, vif, plutôt réserver à l'association avec des coquillages hors régions de Loire. Il représente 8% dues cépages blancs du Val de Loire. Mais si les rendements sont baissés il peut donner des vins très intéressants même en gros-plant du pays Nantais.

2.6. Sauvignon gris :

Ce cépage est issue d'une mutation du sauvignon blanc. Il s'en rapproche pour de nombreux caractère. Il porte le nom de gris mais sa couleur est plutôt gris-rose. Il est de plus en plus cultivé avec le sauvignon blanc. Il apporte plus de longueur, moins d'acidité, plus de matière et plus de complexité au sauvignon blanc. Il est très implanté dans le bergeracois. On le trouve également dans le centre Loire. Il est moins productif que le sauvignon blanc. Il se prête bien à l'élaboration de vin liquoreux et donne des vins blancs secs très intéressants également.

	1958	2008	2018
Hectares en France	10	325	1092

Source : <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage/Sauvignon%20gris>

Cépages	Muscadelle	Sémillon	Sauvignon blanc
Type de vins produits	vin blanc rond – vin liquoreux	Vin liquoreux - vin mousseux vin vif - vin rond - vin de garde	Vin blanc vif – vin blanc rond – vin de garde – vin liquoreux - vin mousseux
AOC représentatives	Sud-Ouest et Bordelais	Sud-Ouest et Bordelais	Aquitaine : Bordeaux, Bergerac, Duras. Loire : Centre Bourgogne : Côte d’Auxerre
Caractéristiques	C'est un cépage fruité et floral, ayant peu d'acidité et peu d'alcool. Elle est rarement utilisée seule car elle est fragile (oidium, pourriture grise, vers de la grappe) et peut manquer de matière en bouche si les rendements sont importants et de vivacité si les rendements sont faibles. Certains vigneronns la produisent seule les années sans botrytis pour faire de grands liquoreux. C'est un cépage qui donne un aromatique fin, floral et fruité, peu alcoolisé. Il est utilisé en association avec le sémillon pour l'élaboration des vins moelleux et doux.	Le sémillon est le cépage des vins liquoreux et de garde d'Aquitaine. Sa peau épaisse supporte bien la pourriture noble. Il est presque toujours associé au sauvignon qui lui procure l'acidité dont il peut manquer. Son rendement doit être faible (inférieur à 50hl/ha pour donner des résultats intéressants). Il présente une acidité faible, des arômes élégants de fruits blancs, de miel. Il est souvent boisé en blanc de garde sec. Il est plus court mais plus aromatique que le chenin. Il présente une acidité faible, des arômes élégants de fruits blancs, de miel. Sa peau épaisse supporte bien la pourriture noble. Il est presque toujours associé au sauvignon qui lui procure l'acidité dont il peut manquer. Son rendement doit être faible (inférieur à 50hl/ha pour donner des résultats intéressants).	Le sauvignon blanc se caractérise par un nez assez ouvert sur le fruit (charmeur) et une longueur en bouche souvent courte. Il possède un arôme variétal de buis et de bourgeon de cassis écrasé qui s'exprime quand le raisin manque de maturité. Bien mûr, il donne des arômes de fleurs (acacia), de fruits blancs (abricot, pêche, raisin) et des notes d'agrumes (citron ou pamplemousse). À l'attaque la bouche est vive, les notes fruitées arrivent vite puis disparaissent rapidement sauf quand le vin est bien réussi (élevage sur lie lui donne de la longueur et du gras). L'amertume est plus ou moins fondue. Assemblé au sémillon, il lui apporte du fruit et de la vivacité. Son potentiel de garde e est moyen. Il est associé au sémillon et à la muscadelle dans les liquoreux et dans les blancs ronds et de garde d'Aquitaine. Il est vinifié seul en Loire et en Aquitaine quand on cherche à obtenir des vins vifs.

Cépages	Caractéristiques principales
Muscadelle	
Sauvignon blanc	
Sémillon	
Chenin	
Folle blanche	
Sauvignon gris	
Muscadelle	A vous d'essayer de vous rappeler quelques caractéristiques de chaque cépage blanc étudié.

Bibliographie :

- Pierre Galet : différents ouvrages traitant des cépages
- Bases scientifiques et technologiques de la viticulture 2nd édition Tec et doc 2010
- Manuel de viticulture 10^e édition Alain Reynier Editions TEC et DOC 2007
- Les terroirs du vin Jacques Fanet Hachette ed 2001 - 1995
- Atlas du 21^e siècle - Nathan 2002
- L'école des alliances - Pierre Casamayor - hachette 2000
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Tannat><http://www.oiv.int/public/medias/5861/fr-distribution-vari-tale-du-vignoble-dans-le-monde.pdf>
- <https://www.vitisphere.com/actualite-87171-Le-top-50-des-cepages-les-plus-plantes-en-France.htm>
- <http://plantgrape.plantnet-project.org/fr/recherche>
- <https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/cepages-et-porte-greffes-utilises-dans-le-sud-ouest/>