

## 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