

Les principaux cépages des vins blancs

■ Grenache blanc

Caractéristiques générales : cépage vigoureux, de maturité intermédiaire (autres caractéristiques : voir Grenache noir).

Aptitudes œnologiques : il donne des vins blancs assez corsés, peu acides, ronds et longs en bouche.

Emploi : Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage).



Cépage vins blancs ■ Grenache blanc



Cépage vins blancs ■ Clairette blanche



Cépage vins blancs ■ Marsanne



Cépage vins blancs ■ Roussanne

■ Clairette blanche

Caractéristiques générales : cépage très vigoureux, il arrive à maturité entre le 25 septembre et le 25 octobre. Il est assez sensible au vent ; les sols maigres, secs, caillouteux et chauds lui sont favorables.

Aptitudes œnologiques : sensible à l'oxydation, ce cépage donne des vins onctueux, aux arômes floraux, fins et complexes.

Emploi : Gigondas (10 % maximum de l'encépagement), Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs (associé au Grenache, au Bourboulenc à la Marsanne et à la Roussanne pour 80 % minimum de l'encépagement) Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage).

■ Marsanne

Caractéristiques générales : cépage très vigoureux et généreux, il arrive à maturité à partir du 15 septembre. Rustique, il est implanté sur des terrains peu fertiles de coteaux. Il se plaît sur les sols chauds et caillouteux principalement dans les Côtes du Rhône septentrionales.

Aptitudes œnologiques : Il donne des vins puissants, d'acidité moyenne. Ses arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec le vieillissement.

Emploi : Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray, (dans toutes ces Appellations, il peut être associé à la Roussanne) ; Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage éventuellement).

■ Roussanne

Caractéristiques générales : cépage de vigueur moyenne, il arrive à maturité courant septembre. Les sols chauds, caillouteux, bien drainés, les sols maigres et arides de coteaux ou les sols limoneux-calcaires caillouteux lui conviennent. C'est un cépage délicat et de grande finesse.

Aptitudes œnologiques : Il donne des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris).

Emploi : Crozes-Hermitage, Hermitage, Saint-Joseph, Saint-Péray (dans toutes ces Appellations, il peut être associé à la Marsanne) ; Côtes du Rhône Villages blancs, Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage éventuellement).

■ Viognier

Caractéristiques générales : cépage vigoureux, il arrive à maturité dès le début de septembre. Il se contente de terrains pauvres, secs et caillouteux.

Aptitudes œnologiques : généreux, il donne aux vins de la rondeur et des parfums floraux (violette, aubépine, acacia) puis avec l'âge, de miel, de musc, de pêche et d'abricot sec.

Emploi : Condrieu (100 %), Château-Grillet (100 %), Côte-Rôtie (20 % maximum en cépage secondaire), Côtes du Rhône Villages blancs et Côtes du Rhône blancs (dont il enrichit le bouquet en assemblage).



Viognier

■ Bourboulenc

Caractéristiques générales : cépage rustique et vigoureux, il arrive à maturité entre le 25 septembre et le 25 octobre. Très exigeant en chaleur (sa maturité tardive ne lui autorise donc que les secteurs méridionaux).

Aptitudes œnologiques : il donne des vins blancs frais d'arômes floraux, faibles en alcool, à boire jeunes.

Emploi : Gigondas (10% maximum de l'encépagement), Lirac, Tavel, Vacqueyras, Côtes du Rhône Villages blancs (associé à la Clairette, Roussanne, au Grenache et à la Marsanne pour 80 % minimum de l'encépagement), Côtes du Rhône blancs (dans l'assemblage).



Bourboulenc

Les cépages secondaires des vins blancs



■ Picpoul blanc

Un bouquet assez riche de fleurs et de fruits, une forme élégante, peu tannique et fine. Cultivés dans le Gard et parfois à Gigondas.

■ Uni blanc

Sensible au vent, il donne un vin pâle et assez fin. En assemblage, il apporte une touche acide qui peut relever certains cépages trop souples.

L'ampélographie est l'étude des cépages. Cette science classe, décrit et définit l'aptitude culturelle des espèces.

Pourquoi la taille ?

L'origine de la taille serait due à un âne qui aurait brouté une jeune souche sauvage et l'année suivante, le même cep aurait donné des raisins plus beaux que les autres. A l'état sauvage, la vigne est une liane grimpante qui s'enroule aux arbres. Cultivés sous la main de l'homme, c'est lui qui, par des tailles successives, façonne le corps des souches.