

## Les principaux cépages des vins rouges

### ■ Grenache noir

**Caractéristiques générales :** cépage très vigoureux et fertile mais sensible à la coulure (à la floraison) ; sa floraison a lieu généralement entre le 5 et le 15 juin, il arrive à maturité entre le 15 septembre et le 10 octobre selon les zones. Il résiste bien au vent et très bien à la sécheresse. Le Grenache est la base des vins rouges méridionaux et de certains rosés fruités.

**Aptitudes œnologiques :** potentiel alcoolique élevé, faible acidité, rondeur, arômes fruités et épicés.

**Emploi :** Gigondas (cépage principal, 50% minimum de l'encépagement), Côtes du Rhône (40 % minimum), Côtes du Rhône Villages (50 % minimum).



Cépage vins rouges ■ Grenache noir



Cépage vins rouges ■ Syrah



Cépage vins rouges ■ Mourvèdre

### ■ Syrah

**Caractéristiques générales :** cépage expressif, à végétation importante ; sa floraison a lieu généralement entre le 5 juin et le 15 juin, il arrive à maturité entre le 10 septembre et le 5 octobre selon les zones et les années (8 jours avant le Grenache dans le sud). Il aime les situations climatiques douces, pas trop contrastées. La Syrah est le cépage rouge unique des Appellations Locales (Crus) des Côtes du Rhône septentrionales. En raison de sa richesse aromatique et de son intensité colorante, la Syrah est également de plus en plus utilisée dans les Côtes du Rhône méridionales.

**Aptitudes œnologiques :** coloré, résistant à l'oxydation, tannique, aromatique (framboise, cassis, violette, poivron).

**Emploi :** Cornas (100 %), Côte-Rôtie (80 % minimum), Crozes-Hermitage (85 % minimum), Hermitage (85 % minimum), Saint Joseph (90 %), Gigondas (15% minimum de l'encépagement associé ou non avec le Mourvèdre), Côtes du Rhône (cépage principal), Côtes du Rhône Villages (20 % minimum de l'encépagement en association avec le Mourvèdre).

### ■ Mourvèdre

**Caractéristiques générales :** cépage de fertilité moyenne. Sa floraison a lieu du 5 au 15 juin, il arrive à maturité à partir d'octobre. Il est très exigeant en chaleur et lumière, surtout dans sa dernière période de maturité ; les zones méridionales lui sont donc les plus favorables. Ses besoins en eau sont faibles mais réguliers. Il est sensible au vent.

**Aptitudes œnologiques :** ses tanins sont d'excellente tenue pour les vins rouges. L'intensité et la qualité de ses arômes croissent avec le vieillissement. Il dispose d'un pouvoir antioxydant, d'où son rôle dans certains vins rosés dont il prolonge la fraîcheur et enrichit les arômes.

**Emploi :** Gigondas (15 % minimum de l'encépagement en association possible avec la Syrah), Côtes du Rhône Villages rouges (associé à la Syrah pour 20 % minimum de l'encépagement), Côtes du Rhône rouges et rosés (cépage principal souvent inclus dans l'assemblage des vins destinés à une plus longue conservation).

## Les cépages secondaires des vins rouges

### ■ Carignan noir

**Caractéristiques générales :** cépage vigoureux de bonne et régulière fertilité. Sa floraison a lieu du 8 au 15 juin, il arrive à maturité assez tard entre le 25 septembre et le 25 octobre selon les zones. Il exige beaucoup de chaleur, n'est pas sensible à la sécheresse, ni au vent ; les terrains chauds et secs de coteaux lui conviennent particulièrement.

**Aptitudes œnologiques :** dans les terrains peu fertiles et en coteaux, il donne un vin de belle couleur, structuré, tannique ; sa vinification en macération carbonique permet d'extraire le maximum d'arômes.

**Emploi :** Côtes du Rhône rouges et rosés (30 % maximum de l'encépagement), Côtes du Rhône Villages rouges et rosés (20 % maximum de l'encépagement).



Carignan noir

### ■ Cinsault noir

**Caractéristiques générales :** cépage assez vigoureux de bonne et régulière fertilité ; il arrive à maturité dans la première moitié de septembre. Il exige beaucoup de chaleur et résiste à la sécheresse et au vent. Le rendement doit être bien maîtrisé.

**Aptitudes œnologiques :** coloration moyenne, arômes élégants et fruités, faible acidité, tanins souples ; adapté aux vins rosés vinifiés par saignées et aux vins primeurs.

**Emploi :** Tavel (15 % minimum), Gigondas (10 % maximum de l'encépagement), Côtes du Rhône Villages rouges et rosés (20 % maximum de l'encépagement), Côtes du Rhône rouges et rosés (30 % maximum de l'encépagement).



Cépage vins rouges ■ Cinsault noir

### ■ Crounais noir

Jadis connu sous le nom de Moustardier dans les vieux vignobles de Gigondas et de Tavel. Il est de nos jours très peu cultivé. Dans l'assemblage il confère des notes fruitées et épicées.

### ■ Muscadin noir

Utilisé dans le Gigondas, ce cépage apporte dans l'assemblage un bouquet floral et une agréable fraîcheur.

### ■ Camarèse et vaccarèse noir

Ils ont une originalité aromatique intéressante pour modérer l'ardeur du Grenache dans certains vins auxquels ils apportent finesse et structure.

### ■ Picpoul noir

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

### ■ Terret noir

On en trouve aujourd'hui des traces à Tavel. Il donne des vins peu colorés, légers et au bouquet agréable.

### ■ Grenache gris et Clairette rose

Ils sont essentiellement réservés à l'élaboration des vins rosés.