

Les Cépages Rouges



CABERNET FRANC

Cépage vedette des vins de Loire, c'est un plant vigoureux qui s'accommode bien de différentes variétés de sols et qui, étant peu précoce, résiste bien aux gelées. Associé au Merlot, il fournit à Pomerol et Saint-Émilion des vins fins et de bonne garde.



CABERNET SAUVIGNON

Peu productif et sensible à l'oïdium, ce raisin aux longues grappes bleutées s'adapte parfaitement aux terrains maigres, secs et graveleux. Il fournit des vins solides et colorés qui demandent à vieillir longuement et qui acquièrent de ce fait une incomparable délicatesse.



CARIGNAN

C'est le cépage traditionnel du midi, facile à élever, peu fragile, cultivé avec des rendements limités sur des sols schisteux, il donne des vins corsés, amples, avec une belle couleur et des arômes puissants. Cependant, il perd actuellement du terrain au profit de la Syrah.



CÔT ou MALBEC

Vigoureux et productif, le "Côt", ou "Malbec", n'affectionne guère les graves et préfèrent les terres argileuses. Il donne des vins fruités, très colorés et tanniques. Encore présent parfois en Graves et à Pauillac, il cède progressivement sa place au Merlot.



GAMAY

Ce cépage assez précoce et peu productif fournit des raisins d'un beau noir violet et dont le jus à saveur simple est abondant. Utilisé principalement en Bourgogne et en Anjou, il donne un vin d'un beau rouge vif, intense, limpide et brillant.



GRENACHE

Résistant à la sécheresse et cultivé avec de faibles rendements, il fournit un vin coloré, riche en alcool, bouqueté et puissant mais qui s'oxyde rapidement en vieillissant. Cette caractéristique à devenir tuilé et madérisé est en revanche une qualité recherchée pour les vins doux du Roussillon.



MERLOT

C'est un peu le Gamay du Bordelais : cépage très productif, il apporte en outre une bonne teneur alcoolique mais manque notablement de corps et de tenue au vieillissement. Il donne des vins légers sur alluvions ou sables et des vins plus corsés, colorés et tanniques sur des sols argileux ou des graves.



MOURVEDRE

D'origine espagnole, ce cépage est depuis longtemps répandu en Provence. Ce plant vigoureux affectionne particulièrement les côteaux ensoleillés. Il produit des vins colorés et riches en tannins qui exigent de longues années de vieillissement.



PINOT NOIR

On le connaît : c'est le plant prodigieux des grands rouges de Bourgogne et celui qui participe à la gloire des Champagnes. En Alsace, il ne semble pas s'adapter avec autant de brio. Néanmoins, les vins rouges et les vins rosés de Pinot noir s'affirment comme d'excellents produits que bien des amateurs apprécient au plus haut point, surtout lorsqu'ils sont servis frais.



SYRAH

De culture plus délicate, ce cépage, en pleine croissance dans les vignobles du midi, donne un vin tannique, à la robe foncée, aux arômes de fruits rouges, apte au vieillissement. Donne des vins corsés, riches en couleur, au bouquet complexe à base fruitée et florale (violette, cassis, framboise, épices).



ZINFANDEL

Le Zinfandel est un cépage rouge américain. Il serait originaire des Pouilles en Italie et aurait émigré en Californie au XIXe siècle ramené par des immigrants Italiens. Il donne des vins charpentés et de bonne garde. Il est essentiellement élevé en Californie et on le retrouve également en Australie et en Afrique du Sud.