

# Les clefs pour commencer à déguster comme un vrai œnophile

---

*Ce texte est sous [Licence Creative Common 4.0 Attribution – Pas de Modification International](#) ce qui signifie que vous êtes libre de le partager avec qui vous voulez à condition de ne pas le modifier, de toujours citer son auteur Arthur Communal et d'inclure un lien vers <https://tous-sommeliers.com>*



## Introduction

Vous aimez le vin. En tout cas je l'espère si vous lisez cet ebook. Si ce n'est pas le cas, je ne vais pas pouvoir vous aider. En revanche, si vous aimez le vin et que vous souhaitez mieux le comprendre et l'appréhender, vous êtes au bon endroit (si l'on peut dire).

Le vin est un produit extraordinaire, issu à la fois d'une histoire incroyablement longue et des dernières avancées techniques de notre ère. C'est une matière vivante, changeante, reflet du travail des hommes, de la terre et du ciel.

Dans cet ebook, vous allez découvrir ce qui est pour moi la meilleure approche pour apprendre à déguster et les clefs pour être capable d'appréhender 90% des vins que vous aurez l'occasion de boire dans votre vie. Et pour les autres, j'ai la certitude que lorsque vous aurez commencé à déguster comme un pro, vous ne cesserez plus jamais d'apprendre.

## Pourquoi apprendre à déguster

En 2014 l'IFOP a publié son « Baromètre » en collaboration avec *Vin & Société* avec comme titre « Boire du vin rend les Français heureux ». Oui, c'est un peu orienté, mais ça reste bien formulé.

Dans ce sondage, on apprend que les Français considèrent le vin comme un symbole de partage, de convivialité et de tradition. 86% des personnes interrogées estiment aussi que le vin permet de passer un bon moment, et dans le même temps 60% d'entre eux estiment qu'il faut être un fin connaisseur pour apprécier un vin <sup>[1]</sup>.

La même année le magazine *Terre de vin* publie un autre sondage selon lequel 71% des Français estiment ne pas s'y connaître en matière de vin <sup>[2]</sup>. Pour résumer, tout le monde aime le vin sur le principe, mais beaucoup estiment ne pas le connaître assez pour l'apprécier.

## Le vin : un monde à part ?

Pire encore, le monde du vin est élitiste. Et il le paraît plus encore. Et c'est sans doute d'ailleurs ce qui me rend le plus fou dans tout ça. Tiens, je vais vous montrer un truc qui me met en rogne :

**20/20**

**CHÂTEAU**

**TERTRE ROTEBŒUF**

Ce vin homérique pouvait désarçonner par sa luxuriance, il continue son chemin et gagne en sérénité. Son parfum est à la fois extravagant, suggestif et d'un naturel enthousiasmant : des notes empyreumatiques, un bouquet de fleurs très capiteuses, l'atmosphère saturée de sensualité d'une salle à manger XVIII<sup>e</sup> où vient d'avoir lieu un souper fin. Sa sucrosité est désormais domptée ; la finesse du toucher égale la vigueur incoercible du fruit. Pleinement dans le caractère surdimensionné du millésime tout en étant plus Tertre Roteboeuf que jamais : un plaisir singulier, une expérience unique ! 213 €

**20/20**

**CHÂTEAU**

**TERTRE ROTEBŒUF**

Ce vin homérique pouvait désarçonner par sa luxuriance, il continue son chemin et gagne en sérénité. Son parfum est à la fois extravagant, suggestif et d'un naturel enthousiasmant : **des notes empyreumatiques, un bouquet de fleurs très capiteuses**, l'atmosphère saturée de sensualité d'une salle à manger XVIII<sup>e</sup> où vient d'avoir lieu un souper fin. **Sa sucrosité** est désormais domptée ; la **finesse du toucher** égale la **vigueur du fruit**. Pleinement dans le caractère surdimensionné du millésime tout en étant plus Tertre Roteboeuf que jamais : un plaisir singulier, une expérience unique ! 213 €

A gauche la critique d'une bouteille prestigieuse (un château en Saint-Émilion Grand Cru célèbre pour sa qualité et sa constance). A droite la même chose avec en surligné les parties utiles au consommateur.

Comprenons-nous bien : je ne mets pas un instant en doute la qualité de ce vin. Je n'ai jamais eu l'occasion de le goûter mais j'ai lu l'avis très positifs de collègues sommeliers en qui j'ai toute confiance.

Ce qui me saoule, c'est ce blabla poético-littéraire. Parce que c'est juste du *bullshit*. Le Pipotron en pire (si vous ne connaissez pas le Pipotron, c'est [par ici](#). Ces mecs sont géniaux !)

Qui peut aujourd'hui lire cette critique et imaginer le goût et la texture de ce vin ? Personne. Parce que le critique/journaliste qui a écrit ça (et dont je me demande même si il a dégusté le vin) a oublié une chose, même si il croit en parler. Beaucoup de gens dans le monde du vin, notamment dans les médias vin, ont oublié cette chose, pourtant au centre même de tout cet univers.

Le plaisir.

## La plaisir est la seule finalité de la dégustation

Cette règle ne connaît pas d'exception.

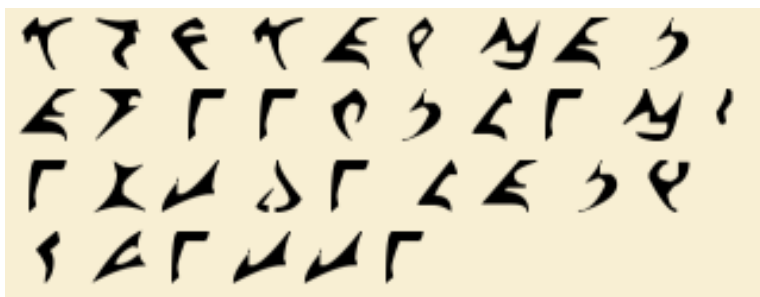
Une dégustation de concours ? Permettre au consommateur de trouver au premier coup d'œil (médaille) des vins qui lui plairont.

Jugement des vins (type Parker) ? Idem

Dégustation en cours de vinification par le maître de chai ? Ajuster la vinification pour avoir le meilleur vin possible.

Dans tous les cas, le but ultime, c'est le plaisir. Bon du coup, très bien, mais pourquoi il faudrait apprendre le vin alors ? Allez, je fais appel à votre imagination cette fois :

Imaginez-vous rentrer dans un restaurant. Vous savez qu'il sert des choses que vous adorez, mais aussi d'autres que vous n'aimez pas. Sauf que quand on vous donne la carte, c'est en klingon :



(C'est une vraie phrase. Si vous avez trouvé la traduction, envoyez- moi un mail pour me dire, je vous offre un cadeau surprise ! Non c'est pas une bouteille de Pétrus, calmez-vous !)

Je ne suis pas sûr que beaucoup d'entre vous puissent commander en étant totalement serein. Et pour ceux qui pourraient, bien joué à vous, paix et prospérité sur votre peuple.

Ce que je veux dire, c'est que même en tant que consommateur lambda, avoir de quoi traduire le vin est indispensable pour l'apprécier au mieux.

Est-ce que pour autant vous devez devenir interprète officiel français-klïngon (oui, je file ma métaphore !) ? Non. Ou plutôt, c'est à vous de voir, mais ne le faites que si vous aimez ça et n'allez surtout pas croire que c'est indispensable. Parce que j'ai une bonne nouvelle pour vous...

## La dégustation, c'est facile

Je sais, ce n'est pas forcément le premier qualificatif qui vient, mais je vous jure que c'est le bon. La dégustation, c'est quoi ?

Selon notre bon copain Wikipédia, il s'agit d'un « *événement au cours duquel on expérimente, analyse et apprécie les caractères organoleptiques et plus particulièrement les caractères olfacto-gustatifs d'un ou de plusieurs vins* ».

Et bim, encore du vocabulaire. Voilà ma version simplifiée : « *La dégustation, c'est observer, sentir et goûter un vin et essayer de dire tout ce que l'on en ressent* ».

Et le mot important ici, c'est « **essayer** ». Parce que c'est compliqué. Et je vous rassure, ça l'est pour tout le monde. Mais tant qu'on essaie, qu'on pratique, qu'on entraîne son cerveau à opérer ce processus qui n'est pas habituel pour lui, on déguste et on s'améliore.

Le gros point qui effraie souvent les néophytes dans l'apprentissage du vin et de la dégustation, c'est le vocabulaire. Et ça se comprend. Quand on entend parler d'un vin amaigri, acescent, sévère, perlant, dépouillé, épais, pinçant, moustillant ou nerveux, on a souvent du mal à se faire une idée.

Il faut en fait bien faire la différence entre le vocabulaire complet et le vocabulaire suffisant. Et ce dernier est vraiment facile à acquérir, puisque finalement assez logique.

Exactement comme pour l'apprentissage de la dégustation, il suffit de l'aborder de la bonne façon.

## Changer d'approche de la dégustation

Il y a deux écoles en dégustation. C'est un peu la France contre le reste du monde. Et si les deux approches ont leurs intérêts, j'ai quand même une large préférence pour l'une des deux. On va détailler ça !

### L'approche française : les appellations

Si je vous demande de me citer des vins, la plupart d'entre vous vont me parler de Bordeaux, de Bourgogne, de Côtes du Rhône. Viendront ensuite ceux qui connaissent les appellations plus spécifiques me citeront peut-être Pomerol, Puisseguin Saint-Émilion, Chablis, Saint-Véran, Gigondas ou Côte-Rôtie.



Le monde du vin français est officiellement basé sur les appellations depuis près d'un siècle avec la création des AOC en mai 1936 (même si on peut remonter à une loi de 1905). Mais elles sont les piliers du vin français depuis bien plus longtemps.

Si on prend l'exemple du Chablis, le plus au nord des Bourguignons, il circulait déjà jusqu'à Paris et même Rouen (plus de 300km) au début du XIV<sup>e</sup> siècle ! A la même époque, le pape Clément V servait du vin de Graves (Bordeaux) au palais d'Avignon et même dans sa résidence d'Oxford (là on est presque à 800km).

Allez, j'arrête de m'éparpiller sur l'histoire, revenons au concret. Apprendre le vin en se basant sur les appellations présente de sérieux avantages. Déjà, c'est assez précis. Tous les Ermitages ne se ressemblent pas, mais on a tout de même une harmonie certaine.

Et puis les appellations, c'est le patrimoine français. Non, sérieusement, quand on voit que certaines remontent à l'antiquité (un jour je vous parlerai de l'empereur romain Probus et de tout ce qu'on lui doit, ça ce brave type).

Le vrai souci de l'appellation, c'est que c'est pas facile de s'y retrouver. Avec pas moins de 375 AOC (je ne parle pas des IGP) viticoles en France, vous avez plutôt intérêt à prendre des notes et avoir un peu de temps devant vous.

Ou alors, vous rejoignez la seconde école.

## L'approche anglo-saxonne : les cépages

Ah, encore un coup de la perfide Albion ! Oui, évidemment, dès que les Français gèrent le game quelque part, il faut que ces foutus rosbeefs essaient de nous damer le pion.

Non, plus sérieusement, l'idée dans cette approche, c'est de concentrer vos dégustations sur un cépage plutôt que sur une appellation. L'avantage, c'est qu'il y a beaucoup moins de cépages (utilisés de manière notable en tout cas) que d'appellations.

Vous pourrez donc vous appuyer dans votre apprentissage sur les marqueurs spécifiques de chaque cépage. Marqueurs que l'on retrouve – à différents degrés bien entendu – dans n'importe quel vin issu de cette variété de raisin.

Je vous parlais plus tôt du célèbre Château Pétrus, qui est depuis des années dans les vins les plus chers et les plus prestigieux de Bordeaux (voire du monde). Si on parle d'appellation, c'est un Pomerol, un vin de la Rive Droite du vignoble bordelais, donc dominé par le Merlot qui représente en

moyenne 80% du raisin utilisé dans l'appellation.



Dans le cas de Pétrus, on monte à 95% du volume, c'est presque un vin de cépage. Il dégage des arômes de cerise noire, de prune, de fleurs (bleuet) voire de truffe noire (tout ça vient de dégustateurs ayant un peu plus de moyens que moi, une bouteille de Pétrus se négociant entre 1200 et 5000€).

Et bien si vous dégustez demain un Merlot australien, typiquement issu de la

Barossa Valley, vous pourrez retrouver ces arômes. Bien sûr, le profil ne sera pas exactement le même. Les notes de bleuet sont rares chez nos amis les Wallabies, mais les mêmes fruits seront présents avec un peu plus de maturité. La truffe, elle, sera certainement remplacée par de la réglisse, plus courante dans les climats chauds.

La même chose s'applique au Chenin blanc, un des cépages phares du Val de Loire. J'adore le Chenin. Il est capable de produire à la fois des vins secs, des vins doux et des effervescents. Ces trois styles sont d'ailleurs présents dans l'appellation Vouvray que je conseille pour découvrir le Chenin, l'immense majorité des Vouvray étant issus à 100% de ce cépage.



A la dégustation, vous avez dans un Vouvray (tranquille) des arômes de pomme golden, de coing, de miel et des notes plus douces et florales de tilleul et camomille.

Et, comme pour le Merlot, vous retrouverez ces marqueurs dans un Chenin blanc d'Afrique du Sud, son principal producteur étranger (il y est appelé *steen*).

Vous aurez alors un vin souvent plus dense, avec de la pomme mûre voire tatin, et du coing légèrement confit.

Pour la petite histoire, l'origine de cette approche est simple. Vu que les vignobles anglo-saxons ont majoritairement pris leur envol au XX<sup>e</sup> siècle (années 60/70), ils n'ont pas les 2000 ans d'histoire dont bénéficient les vins français. Du coup, pour donner une identité marketing à leurs vins, les producteurs de ces vignobles ont choisi les cépages.

Bon et maintenant, il faut faire un choix : les appellations ou les cépages ? A la française ou à l'anglo-saxonne ?

## Pourquoi je préfère la seconde école

Bon je vous laisse deux minutes pour que ceux qui veulent puissent à loisir m'accuser de haute trahison et après je vous explique tout ça.

Je ne prétends pas que l'approche anglo-saxonne est parfaite. Ni même qu'elle convienne à tout le monde. Mais je pense tout de même qu'elle est imbattable, pour plusieurs raisons.

- D'abord, elle permet de vous aider immédiatement à déterminer ce que vous aimez ou non. Quand vous irez chez votre caviste (parce que S'IL VOUS PLAÎT allez chez un caviste !), il lui sera plus facile de vous aiguiller s'il connaît vos affinités de cépage.
- C'est plus simple, surtout quand on débute. Les appellations, c'est une purge à appréhender. Vous n'imaginez pas le temps que j'ai mis à me souvenir correctement de celles des « trois rives » de Bordeaux...



- Je vous parlais tout à l'heure des différences possibles entre deux vins issus du même cépage mais de deux régions différentes. C'est souvent considéré comme la limite de l'approche anglo-saxonne, mais pour moi c'est un faux problème.

Pourquoi ? Parce qu'il peut se poser même dans des régions proches, voire très proches.

Je vis au cœur du vignoble de Côtes du Rhône septentrionales, au milieu de l'appellation Saint-Joseph, un vin issu à 100% (ou presque) du cépage Syrah. Pourtant il y a des Saint-Joseph que j'adore et d'autres que j'aime moins. Le cépage n'est pas tout, mais c'est pour moi la base la plus solide.

- C'est un tremplin vers l'apprentissage plus poussé. Une fois que vous avez découvert les cépages que vous aimez, il est facile de vous intéresser aux autres éléments qui font l'identité du vin, et notamment les trois facettes du terroir : le sol, le climat et le savoir-faire.
- Les appellations, c'est génial... tant qu'on reste en France. Quand vous commencez à déguster des vins étrangers, vous êtes aux fraises. Et pour moi ce n'est pas manquer de patriotisme que de s'ouvrir aux bouteilles du monde. Si vous suivez le blog, vous le savez !

Voilà pourquoi je privilégie l'approche par les cépages pour apprendre et apprécier le vin. Ça ne m'empêche pas de parler d'appellations très régulièrement, bien sûr. Je préfère simplement les considérer comme des illustrations ou des exemples plutôt que comme des bases d'apprentissage.

Bon, c'est très bien tout ça, mais même si ils sont moins nombreux que les appellations, il y en a pas mal des cépages, non ?

Oui. 1368 (Selon [Jancis Robinson](#) en 2013)

Rassurez-vous, personne n'a besoin de les connaître tous. D'ailleurs en France, une grosse vingtaine de cépages représente la quasi-totalité de la production. Et même parmi ceux-là, il n'est pas utile de tout connaître quand on veut s'initier efficacement à la dégustation.



## Les 7 cépages à connaître et comment ne jamais les rater

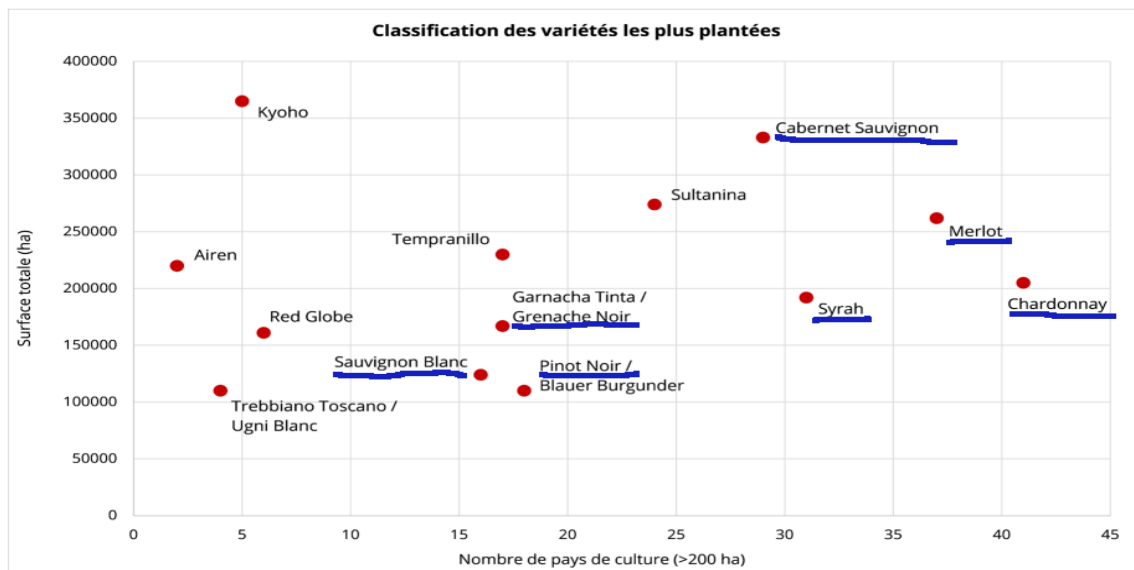
Oui, sept cépages suffisent. Attention, les connaître ne vous garantira pas de passer pour un œnologue à toutes vos futures dégustations. Mais quand vous arriverez à les reconnaître presque à tous les coups, vous serez déjà bien avancés dans votre apprentissage du vin.

Ces cépages, donc, quels sont-ils ? Cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, grenache noir, chardonnay et sauvignon. Cinq cépages noirs et deux cépages blancs qui dominent le monde du vin.

### Pourquoi ceux-là ?

Pour faire simple, il a fallu faire une sélection. Et pour être honnête, je me suis appuyé sur le travail d'un œnologue et formateur en vin dont j'estime beaucoup le travail : Yann Rousselin. Il s'est basé sur deux critères pour sélectionner les cépages essentiels : la superficie plantée et le nombre de pays où le cépage est présent.

C'est donc les mêmes critères que j'ai pris en compte, grâce aux données fournies par l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).



© OIV

Vous voyez ici soulignés en bleu avec une précision magistrale les noms des huit cépages que je vous recommande de retenir. Pour info, le sultanina est une variété de raisins de table ou destinés à la préparation de raisins secs. Elle n'est utilisée en cuve qu'exceptionnellement et ne représente pas un apport.

Le kyoho, cépage le plus planté au monde est un raisin de table.

L'airen est le cépage de cuve blanc le plus planté au monde. Mais non seulement il n'est planté que dans deux pays (Espagne et Maroc), mais en plus il n'est utilisé que pour des vins de grands volumes, peu qualitatifs.

Le tempranillo ferait un bon candidat, mais malgré une forte internationalisation, la quasi-totalité de la production est espagnole (environ 90%).

On se concentrera donc sur ces sept cépages. Je m'attarderai quand même après avoir fait ce tour d'horizon sur quelques « mentions honorables » que vous pouvez rencontrer, particulièrement en blanc.

## Les 5 cépages noirs

Grenache, Pinot Noir, Cabernet sauvignon, Syrah et Merlot. Voilà les six cépages que vous êtes le plus susceptible de goûter si vous faites quelques dégustations.

Pour vous aider à les retrouver dans vos verres, je vais les définir au mieux sur trois aspects : l'œil, le nez et la bouche. L'œil correspond à la couleur, le nez aux arômes et la bouche aux niveaux d'acidité, d'onctuosité (alcool) et de tannin. A noter que l'on parle ici de potentiel, d'autres facteurs entrant en compte (sol, climat, élevage, vinification...).

Petite parenthèse pour vous aider à évaluer facilement ces trois facteurs clefs :

- L'acidité d'un vin provoque une salivation fluide et une sensation de fraîcheur en bouche.
- Les tannins entraînent une sécheresse sur la langue. Si vous ne voyez pas de quoi je parle, laissez infuser un thé vert (nature) pendant deux heures et buvez le résultat. Voilà ce que sont les tannins !
- L'alcool, au contraire de l'acidité, va provoquer une sensation de chaleur en bouche. On peut aussi avoir une impression de volume.

Il est important de noter que j'évoquerai pour chaque cépage les arômes en deux parties : ceux présents dans les vins jeunes, puis ceux apparaissant au cours du vieillissement. C'est une variable essentielle en dégustation.

## Le Cabernet Sauvignon

Le cépage de cuve le plus planté au monde puisqu'il représente plus de 6% du vignoble mondial. En France, il est surtout utilisé dans le Bordelais et le Sud-Ouest, mais il est planté sur tous les continents, ce qui fait de lui **LE** cépage à connaître.



Il est typique des vins de Bordeaux dans lesquels il est majoritaire dans le Médoc.

On trouve d'excellents vins issus du cabernet sauvignon aux États-Unis, notamment dans les régions de Napa Valley en Californie ou Columbia Valley dans l'état de Washington.

L'Australie (Coonwarra) et le Chili produisent aussi d'excellents crus de ce cépage.

Passons au profil !



Le cabernet sauvignon est un raisin à peau particulièrement épaisse. Les pigments colorants étant issus des peaux, on aura souvent un rouge assez sombre, un peu violacé.



Dans sa jeunesse, on sent les fruits noirs (cassis, mûre voire cerise). On peut avoir une odeur caractéristique de poivron vert mais c'est souvent un défaut de maturité de la baie. On peut avoir également des notes de fougère, voire parfois de jasmin.

Si vous faites vieillir un cabernet sauvignon (bonne idée, c'est un cépage idéal pour ça !), vous trouverez sans doute des notes de fruits plus cuits notamment la prune. Vous aurez aussi des touches de cuir, d'épices (girofle), de tabac, de truffe noire.



Le cabernet sauvignon est **LE** cépage tannique par excellence. C'est sans doute d'ailleurs le meilleur moyen de le reconnaître.

On trouve aussi une forte acidité dans les vins de cabernet sauvignon. On peut noter que c'est l'alliance de l'acidité et des tannins qui lui donne un tel potentiel de garde.

Pour ce qui est de l'alcool, on a un niveau que je qualifierais de « moyen plus ».

***Le cabernet sauvignon en trois mots : couleur intense, arômes de fruits noir, tannique et vif.***

## Le Merlot

C'est le grand copain du cabernet sauvignon, notamment à Bordeaux où l'assemblage des deux constitue l'immense majorité des rouges. C'est aussi le cépage rouge planté dans le plus de pays au monde (37 en 2015).



Aux USA, il est moins populaire que le cabernet sauvignon en Californie, mais donne d'excellents résultats dans des climats plus frais (comme l'état de Washington).

L'Australie et l'Amérique du Sud en produisent aussi, mais si vous voulez vous surprendre, essayer de vous déguster un merlot croate ou russe. On peut trouver de vraies pépites !



Le merlot donne une couleur un peu moins soutenue que le cabernet sauvignon. On est le plus souvent sur un beau rouge rubis intense.



Un merlot jeune dégagera des arômes de fruits frais type prune et cerise noire voire de framboise. On peut trouver des notes de chocolat, de réglisse, de mûre.

Le merlot n'est pas aussi adapté au vieillissement que le cabernet sauvignon (encore une fois c'est **EN GENERAL**). Néanmoins il développe en vieillissant des notes de fruits très mûrs, voire confiturés sur les millésimes les plus ensoleillés.



Le merlot est le moins acide des cépages rouge que je vous présente ici, mais il reste vif, surtout dans sa jeunesse (pensez à l'acidité d'une cerise noire, légère mais présente).

Les tannins sont moyens, peu agressifs. Le merlot est bien plus léger en bouche que le cabernet sauvignon.

L'alcool est souvent élevé. L'onctuosité du merlot est son caractère le plus spécifique.

***Le merlot en trois mots : couleur rubis profond, arômes de cerise noire, rond et souple.***

## La syrah

Cépages phares de la Vallée du Rhône, c'est dans le nord de celle-ci qu'il révèle tout son potentiel dans des vins qui en sont issus à 100%. Elle aussi présente en Provence et dans le Languedoc Roussillon. L'Espagne accueille de plus en plus de syrah, majoritairement en assemblage.



On trouve également la syrah aux USA, au Chili, en Argentine, mais globalement, le nouveau monde a du mal à produire des syrahs vraiment qualitatives.

Exception à cette règle, l'Australie donne des bouteilles de haut niveau, même si elles peuvent surprendre par leur puissance et leur structure (Barossa, Eden, Clare, Hunter ou Coonwarra pour les vignobles les plus réputés).



La syrah donne des vins très intenses en couleur, au même niveau que le cabernet sauvignon, avec cependant un aspect plus violacé. C'est d'ailleurs logique si vous comparez les deux photos que je vous ai donné, la syrah étant plus bleue que son homologue bordelais.



Gros dominant de fruits noirs (la mûre est un arôme caractéristique, mais aussi la myrtille) et d'épices (régliasse et poivre noir). Sur des climats chauds, la mûre est même un peu confite et le poivre ressort bien. Dans sa jeunesse on peut avoir quelques notes de fraise ou de prune rouge. Dans des climats plus doux, on retrouve des arômes floraux avec la violette caractéristique du cépage.

En vieillissant les bons crus de syrah partent sur des arômes de cuir, de moka, voire de truffe qui s'accordent à merveille avec les tannins fondus par le temps.



La syrah est un cépage résolument tannique, mais n'atteint pas le niveau du cabernet sauvignon. Privilégier les climats plus frais pour avoir des tannins plus fondus.

La syrah a une acidité « moyenne plus », à mi-chemin entre le merlot et le cabernet sauvignon.

On peut avoir des vins très costauds en alcool avec la syrah, surtout dans les climats chauds où on tombe rapidement dans des vins carrément bourrins et sans finesse. En climat plus frais, on aura un potentiel en alcool relativement élevé mais en dessous – par exemple – du merlot.

***La syrah en trois mots : couleur violacée intense, arôme de mûre, poivre et violette, tannique et équilibré.***

## Le grenache noir

J'ai longuement hésité à parler du grenache car il est très souvent assemblé. Mais il me paraît tout de même indispensable à tout amateur de vins du sud, puisqu'il est très présent en vallée du Rhône (sud cette fois), dans le Languedoc et le Roussillon où il est connu pour les vins doux naturels qu'il produit.



On le trouve également beaucoup en Espagne, dont il est originaire ainsi qu'en Sardaigne et en Australie du sud (Hunter Valley et Mc Laren Vale font des Grenache vraiment top).

Bien entendu, il est aussi présent un peu partout dans le monde, notamment aux USA, Maroc et en Argentine, entre autre.

Petite parenthèse tout de même sur les VDN du Roussillon que sont les AOP Banyuls et Maury qui sont des perles de grenache. Ce sont des vins sucrés et puissants qui s'expriment sur des notes de fruits confits, de miel, de cacao, de pruneau à l'eau de vie, bref ! De vraies merveilles à découvrir si vous passez dans le coin ou si vous tombez dessus en cave.



Le grenache est un raisin plutôt gros avec une peau relativement peu épaisse. Il donne donc des vins assez légers en couleur, d'un rouge vif. Il est aussi possible d'avoir des rosés issus de grenache noir qui ont une jolie teinte rose framboise.



Dans sa jeunesse, le grenache sent bon les fruits rouges (framboise et fraise) mais aussi les épices, notamment le poivre blanc et la réglisse (plus léger que dans la syrah, cependant). Dans les vignobles chauds, on trouvera des notes de figes, voire de prune noire.

En vieillissant, on retrouve souvent des notes animales de gibier, de cuir et de caramel. Mais il faut noter que les bouteilles de 100% grenache noir qui vieillissent bien sont l'exception plutôt que la règle (malheureusement).



Le grenache est un cépage très peu acide, moins encore que le merlot.

Il comporte également peu de tannins, comme le merlot, voire même un peu moins. C'est d'ailleurs à cause de ces deux « faiblesses » qu'il est régulièrement assemblé, notamment avec la syrah qui apporte de la structure et un meilleur potentiel de vieillissement.

En revanche, il donne des vins alcooleux, typique des vignobles méridionaux qu'il affectionne.

***Le grenache noir en trois mots : couleur rouge vif mais peu soutenue, arômes de framboise et de fraise, alcooleux et généreux.***

## Le pinot noir

LE cépage noir emblématique de la Bourgogne, à l'origine des vins parmi les plus chers et les plus recherchés du monde (Romanée Conti, on te regarde). Il est aussi très utilisé en champagne, vinifié en blanc (pour les Blancs de noir) et en Alsace.



On le retrouve un peu partout dans le monde, notamment aux USA (Sonoma Valley produit parmi les meilleurs pinots noirs du monde), en Argentine, au Chili, Nouvelle-Zélande, etc

C'est un cépage assez capricieux et sensible aux gelées de printemps en raison de sa précocité.

C'est l'unique (ou presque) cépage noir de Bourgogne, (le gamay étant accepté uniquement dans les appellations Coteaux Bourguignons, Crémant de Bourgogne et Bourgogne Passe-Tout-Grain) et je vous conseille de déguster autant de vins de cette région que possible, ne serait-ce que pour découvrir l'importance du climat et du savoir faire dans le rendu final du vin.



Le pinot noir donne des vins rubis, vifs et brillants dans leur jeunesse. Avec le temps, la robe évolue et devient tuilée, une sorte de brun presque orangé. Dans tous les cas, un vin issu du pinot ne sera jamais très sombre.



Le pinot noir dans sa jeunesse est caractérisé par des notes de fruits rouges frais (cerise, fraise, groseille, framboise) et d'épices (poivre noir, cannelle). L'élevage en fûts de chêne, très répandu notamment en Bourgogne, apporte souvent des arômes boisés (vanille surtout) voire empreumatiques selon le degré de brûlage des fûts (café, pain grillé).

Avec le temps, les arômes évoluent souvent vers des fruits confits (griotte et framboise confites reviennent souvent). On verra aussi apparaître des notes de sous bois (champignon, humus) et animales (cuir, gibier) qui font la richesse des vieux pinots noirs.



Le pinot noir se caractérise par des tannins très faibles, plus discrets encore que ceux du merlot.

On a également un potentiel en alcool assez bas, le plus faible des cinq cépages présentés ici.

Côté acidité en revanche, on trouve des vins très vifs et frais même si souvent en dessous des (très rares) vins issus uniquement du cabernet sauvignon.

***Le pinot noir en trois mots : couleur rubis virant au tuilé avec l'âge, arômes de fruits rouge et d'épices, vifs et légers.***

Comme je sais que c'est assez pratique, je vous donne ce petit classement pour les trois caractéristiques gustatives :

**Acidité : Grenache < Merlot < Syrah < Pinot Noir < Cabernet Sauvignon**

**Tannins : Pinot Noir < Grenache < Merlot < Syrah < Cabernet Sauvignon**

**Alcool : Pinot Noir < Cabernet Sauvignon < Syrah < Merlot < Grenache**

## Les cépages blanc

Comme pour les cépages rouges, il s'agit de ceux que vous êtes le plus susceptible de trouver rencontrer en dégustation.

Une petite différence est tout de même à noter avec les cépages noirs au niveau des caractéristiques gustatives. Les tannins sont des substances végétales issues des peaux et des pépins (et de la rafle, mais elle n'est presque plus utilisée de nos jours).

Les vins blancs (sauf exceptions) ne subissant pas de macération pelliculaire, les tannins sont tout simplement absents dans ces vins. Je baserai donc mes observations sur deux aspects seulement : l'acidité et l'alcool.

Pour le reste, on garde le même schéma !



## Le chardonnay

Tout simplement **LE** cépage le plus internationalisé puisque présent dans pas moins de 41 pays en 2015. Le chardonnay est le cépage blanc principal de la Bourgogne et, au même titre que le pinot noir, il est un miroir de son terroir.



Il est plutôt difficile de trouver un pays viticole où le chardonnay n'**EST PAS** planté. On le retrouve en Asie, Australie, Nouvelle-Zélande, Amérique du sud, Afrique du sud, et bien sur aux USA, notamment dans l'Oregon (Cristom Vineyards est un excellent exemple) et en Californie, la baie de Monterey étant son terrain favori.

Cépage précoce, tant pour son débourrement que pour sa maturité, il est sensible aux gelées de printemps. Si on peut y voir une prédisposition pour les climats tempérés, voire chaud, il faut noter que les climats frais (type Chablisien) donnent des chardonnays incomparable en finesse et en vivacité.

Et tant que j'y suis, si vous cherchez un blanc pour aller avec un plat, vous avez 90% de chance de pouvoir trouver un chardonnay qui colle. Sérieux, ce cépage est le meilleur ami des sommeliers tant il est facile à accorder. Poisson, fruits de mer, viande blanche, fromage, grillade, tout peut passer !



La robe des vins de chardonnay va de l'or pale avec des reflets verts dans les climats frais (Chablis) à l'or soutenu dans les vignobles chaud du nouveau monde en passant par le doré moyen en Côte de Beaune. Sur des vieux Bourgogne, on peut trouver du vieil or voire de l'ambré.



Le profil aromatique du chardonnay est compliqué à établir, parce qu'il varie beaucoup selon son terroir. Pour rappel : terroir = climat + sol + vigneron. Je vais donc dresser un portrait global. Dans les climats froids, on trouvera des arômes de fruits blancs (poire, pomme, litchi), d'agrumes, de silex et de fleurs blanches (tilleul, chèvrefeuille).

Dans des zones plus chaudes, on aura des notes de fruits plus mûrs (coing, ananas), de fleurs plus capiteuses (acacia, rose).

Les vins jeunes peuvent avoir des notes fermentaires de beurre frais, de crème. Ceux élevés en fûts sentent souvent la vanille, parfois l'amande grillée. En vieillissant, les vins de chardonnay prennent souvent des notes de fruits secs (noisette, raisin, figue), de miel et de brioche.



Vif dans les climats frais, le chardonnay donne plus de rondeur à mesure que l'on progresse vers la douceur.

Niveau alcool, c'est un peu pareil. Plus on va vers la chaleur, plus on monte en degré, mais on reste dans un potentiel moyen.

***Le chardonnay en trois mots : or pale à soutenu, arômes de fruits blanc, fleurs blanche et fruits sec, frais et équilibré.***

## Le sauvignon

Second cépage blanc le plus internationalisé, troisième plus planté au monde (derrière l'airen et le chardonnay). Le sauvignon est une variété de raisin très plantée dans le Bordelais (où il domine les blancs secs) ainsi que dans le Val de Loire (Pouilly Fumé et Sancerre par exemple).



On le trouve aussi beaucoup en Italie, aux USA (surtout en Californie), en Afrique du Sud, au Chili et en Australie. Il est également présent en Nouvelle-Zélande où le climat océanique lui permet de s'exprimer dans de très grands vins (si vous voulez découvrir ce vignoble, je vous conseillerais de vous tourner vers les bouteilles issus de la région de Marlborough qui produit de vraies merveilles).

On le trouve également dans de grands vins liquoreux comme le Sauternes, Barsac ou Monbazillac auquel il apporte de la fraîcheur par son acidité ainsi que ses arômes.

L'expression du sauvignon varie selon les terroirs, mais il garde tout de même une identité forte.



Le sauvignon donne généralement des vins à la robe jaune pâle avec parfois même quelques reflets verts. Avec le temps, il peut tirer sur l'or pâle. Dans les vins liquoreux, il est souvent en assemblage avec le sémillon notamment et donne des vins d'un or intense.



Les arômes du sauvignon dépendent de son climat de production. On parle souvent de l'odeur de pipi de chat, mais c'est un marqueur de sous maturité du raisin, pas un arôme caractéristique. Le bourgeon de cassis et le buis sont en revanche assez spécifiques au sauvignon.

On trouve des notes de fleurs blanches (oranger, acacia, iris), et de fruits (agrumes et pomme fraîche en climat frais, abricot, ananas et mangue plus près de l'Equateur. Sur de beaux terroirs on peut également trouver des arômes de silex, de pierre à fusil (en Sancerre par exemple) ou de fumé.

Globalement il faut noter que le sauvignon donne des vins aux notes végétales en climat frais et plus portés sur les fruits exotiques dans des régions plus douces.



Le sauvignon donne toujours des vins très vifs, voire nerveux. C'est grâce à elle qu'il s'accorde parfaitement avec les fruits de mer, mais aussi les fromages de chèvre.

L'alcool dépend beaucoup du climat de production, mais il est globalement moyen, équivalent au chardonnay.

***Le sauvignon en trois mots : jaune pâle (reflets verts), arômes de buis, bourgeon de cassis et fruits exotiques, très vif et équilibré.***

## Les « mentions honorables »

Bah oui, deux cépages blancs, c'est quand même peu. Donc même si je maintiens que ce sont ces deux là qui vous serviront le plus, je vais m'attarder sur quelques autres.

Et par la même occasion je balancerai un peu de noir dans le lot.

Gardez tout de même à l'esprit que c'est du bonus, pas l'essentiel.

### Le tempranillo (noir)

Cépage espagnol majoritaire notamment dans la D.O.C Rioja (équivalent d'une AOP française). Donne des vins tanniques avec des arômes de fraise, pruneau, chocolat et cuir. Manquant d'acidité, il est souvent associé pour compenser cela au carignan (mazuelo en Espagne).

### Le gamay (noir)

Cépages phare du Beaujolais également planté en Val de Loire. Il donne des vins peu tanniques et légers, tournés vers le fruit, notamment s'il a subi une macération carbonique ou semi-carbonique, courante en Beaujolais. Il développe également des arômes d'épices et est capable de produire des vins plus structurés quand les rendements sont maîtrisés.

### Le viognier (blanc)

Cépage blanc emblématique de la vallée du Rhône, il est souvent vinifié seul, notamment dans les appellations Condrieu et Château Grillet. Le viognier possède un fort potentiel en alcool mais souvent peu – voire trop peu – d'acidité. Il donne des vins très parfumés aux arômes d'abricot sec, de fleurs blanches (acacia), de pêche blanche et de miel.

### Le riesling (blanc)

Grand cépage allemand, il produit de très grands vins liquoreux (*trockenbeerenauslese*) mais aussi d'excellents vins secs. Dans ce dernier cas, on trouve souvent des arômes de fleurs, de citron ainsi que des notes minérales avec le temps sur certains sols de granit. Il est très équilibré entre l'alcool et l'acidité.

### Le gewürztraminer (blanc)

Cépage d'origine italienne (si si, je vous jure !) très expressif que l'on retrouve notamment en Alsace où il produit des vins liquoreux (vendanges tardives) ou secs. Il possède une palette aromatique exceptionnelle de fruits exotiques (litchi, mangue), d'épices, de rose et de pain d'épices. Il a un fort potentiel en alcool et manque parfois d'acidité, même si un vigneron talentueux pourra gérer ses vendanges précocement pour pallier à ces deux faiblesses.

## Osez déguster !

J'espère que vous avez apprécié la lecture de cet ebook et qu'il a pu vous apporter les clefs pour commencer à déguster en pleine conscience et toujours avec plaisir !

« Ce n'est pas la destination qui compte, c'est le voyage ». Je crois que c'est de Bouddha. Ou Jack London. Peu importe, en fait, l'idée est là.

L'avantage quand le voyage est la dégustation, c'est que c'est quand même un chemin très agréable à parcourir. Alors parcourez-le. Goûtez, testez, dégustez, sentez, partagez, faites-vous plaisir !

N'hésitez pas à parcourir le blog et si vous avez des questions, je ferai mon possible pour y répondre, vous pouvez me contacter par mail à l'adresse [arthur@tous-sommeliers.com](mailto:arthur@tous-sommeliers.com).

D'ici là je vous souhaite d'excellentes dégustations. A bientôt sur [tous-sommeliers.com](http://tous-sommeliers.com)

**Arthur**