

MODULE 1 : DE LA VIGNE AU VIN

# Les cépages

# À chaque région ses cépages



## **BOURGOGNE**

Chardonnay, pinot noir...



## **BORDEAUX**

Merlot, cabernet franc, carmenère  
cabernet sauvignon, côt, malbec,  
petit verdot...



## **ALSACE**

Riesling, gewurztraminer, muscat,  
pinot gris, sylvaner, pinot noir...



## **LANGUEDOC**

Grenache, syrah, mourvèdre...

# Les principaux cépages rouges



## LE CABERNET SAUVIGNON

### *Régions*

---

Bordeaux, Italie, Californie,  
Afrique du Sud

### *Arômes principaux*

---

Fruits rouges, épices, notes  
mentholées

### *Particularité*

---

Associé au merlot, il apporte sa  
structure et sa fraîcheur.



## LE MERLOT

### *Régions*

---

Bordeaux, Italie, Australie, Californie

### *Arômes principaux*

---

Fruits rouges et noirs tels que la  
prune et la cerise

### *Particularité*

---

Associé au cabernet sauvignon,  
il apporte son fruit et sa rondeur.



## LE PINOT NOIR

### *Régions*

---

Bourgogne, Alsace,  
Nouvelle-Zélande, États-Unis

### *Arômes principaux*

---

Fruits rouges comme la fraise  
ou la cerise

### *Particularité*

---

Le seul cépage qui sert à faire du  
vin rouge ou du vin blanc.

# Les principaux cépages blancs

## LE CHARDONNAY

### *Régions*

---

Bourgogne, Champagne, Loire,  
Nouvelle-Zélande, États-Unis,  
Australie, Afrique du Sud

### *Arômes principaux*

---

Pomme, poire, agrumes,  
fruits exotiques

### *Particularité*

---

En fonction du climat, il peut développer des arômes très différents.

## LE SAUVIGNON BLANC

### *Régions*

---

Loire, Bordeaux, Afrique du sud,  
Nouvelle-Zélande, Australie

### *Arômes principaux*

---

Fruits blancs comme la pêche  
ou la poire, fruits exotiques

### *Particularité*

---

Il développe des notes végétales  
et minérales très rafraîchissantes.