

La Viticulture (5)



L'encépagement (suite)

Les principaux cépages blancs et leurs caractéristiques

CHARDONNAY

Origine: Bourgogne.

Il existe dans le Mâconnais un petit village appelé Chardonnay (du latin «*cardonnacum*» qui désignait un «*endroit plein de chardons*»). Cépage le plus cultivé sur la planète pour son adaptabilité et son expression aromatique. C'est le cépage roi en Champagne (où il est le seul cépage blanc cultivé) car il prend bien la mousse et en Bourgogne, où il produit les plus grands vins blancs secs du monde. On le retrouve aussi dans le Jura, la Savoie et le Languedoc.

- Cépage de 1^{ère} époque, débourrement précoce (attention au gell!), vigoureux mais peu productif en taille courte, sol calcaire, coloré (teinte + jaune), souvent utilisé en mono-cépage, supporte très bien l'élevage en bois.

- Arômes: pomme, poire, citron, acacia, fruits secs (amande, noisette), beurre, miel, ...

- Synonymes: Melon Blanc, Beaunois, Auvernat, Melon d'Arbois, Rousseau, ...

SAUVIGNON

Origine incertaine: Vallée de la Loire ou Bordelais?

Cépage surtout cultivé en Gironde, où il est associé au Sémillon et à la Muscadelle pour l'élaboration des Graves et Sauternes. Il donne de bons résultats dans la Loire (Sancerre, Pouilly Fumé) et en Dordogne (Bergerac). Dans le reste du monde, on le retrouve dans le nord-est de l'Italie, en Californie, Afrique du sud et Nouvelle-Zélande. Le Sauvignon est souvent utilisé en monocépage dans la Loire, où il donne des vins secs, nerveux et très parfumés.

- Cépage de 2^{ème} époque, au débourrement moyen, très vigoureux, sol calcaire, acidité importante, coulure fréquente et sensible à la pourriture grise et à l'oïdium.

- Arômes: herbacés, minéraux, végétaux (buis, bourgeon de cassis, menthe), fruités (citron, pomme, poire).

- Synonymes: Blanc-Fumé, Fumé, Surin, Sylvaner Musqué, ...



RIESLING

Origine: vallée du Rhin et de la Moselle.

Cépage qui convient bien aux climats exigeants. Il s'exprime pleinement en Allemagne (Rheingau), Autriche et bien sûr en Alsace, où il donne des vins à la structure légère, frais et aromatiques, de grande finesse et supportant bien la garde. Il peut produire des vins de vendanges tardives et de sélection de grains nobles.

- Débourrement tardif et maturité tardive (2^{ème} époque), forte acidité, taux d'alcool moyen à élevé, pas sensible au gel mais sensible à la coulure, à l'oïdium et à la pourriture grise, doit être planté sur des coteaux bien exposés, adapté à la surmaturation et au Botrytis.

- Arômes: ils varient entre fruits (citron, pêche, fruits de la passion) et fleurs (chèvre-feuille), allant jusqu'aux minéraux et miel.

- Synonymes: Raisin du Rhin, Gentil aromatique, ...

VIOGNIER

Cépage de la vallée du Rhône (rive droite). Il y produit des vins de grande finesse (Condrieu, Château-Grillet). Sa surface de plantation reste minime, même en Californie, où il acquiert une certaine popularité.

- Peu fertile (doit être conduit à long bois), maturité de 2^{ème} époque, corps moyen et acidité faible, ne permettant pas une grande garde.

- Arômes: abricot, pêche, mangue, miel d'acacia, ...

- Synonymes: Vionnier, Petit Vionnier, Galopine, ...

CHENIN

Origine: Anjou.

Cépage noble de la vallée de la Loire, où il produit de beaux vins secs ou moelleux (Vouvray, Montlouis), voire liquoreux (Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quart-de-Chaume). On le retrouve aussi dans le Languedoc (crémant de Limoux), en Californie, uniquement pour les vins secs et en Nouvelle-Zélande, où il est appelé le *Steen*.

- Vigoureux, débourrement précoce, donc sensible aux gelées printanières, à la pourriture grise et aux vers de la grappe, mûrissement plus tardif (mi-fin octobre), adapté au sol de tuffeau de la Loire (murs de sol calcaire pur), adapté à la surmaturation, forte acidité et texture « huileuse » en bouche (viscosité), grande capacité de garde, prend très bien la mousse.

- Arômes: fleur d'acacia, coing, poire, abricot, fruits confits (agrumes) et fruits de la



passion (liquoreux), miel, amande, tilleul, ...

- Synonymes: Pineau de la Loire, Gamay Blanc, Blanc d'Anjou, Pointu de Sanennières, ...

PINOT GRIS

C'est la forme grise du Pinot Noir, dont il ne diffère que par la couleur des baies. Cépage dominant dans le nord-est de l'Italie (Pinot Grigio). On le retrouve également en Allemagne sous le nom de *Ruländer*, en Alsace (Tokay Pinot gris) et aux Etats-Unis (Oregon). Il donne des vins corsés, capiteux, opulent mais sans grande délicatesse.

- Couleur de peau assez sombre pour un cépage blanc, corps moyen, acidité faible, exigeant et de faible rendement.

- Arômes: assez neutres, ils font parfois penser à des peaux de fruits telles que les peaux de pêche ou les écorces d'orange.

Synonymes: Pinot beurot, Burot, gris Cordelier, Fauvet, Malvoisie, Tokay, ...

GEWURZTRAMINER

Origine: Autriche, puis introduit en Allemagne au XVI^{ème} siècle et en Alsace à partir de 1870.

Le nom de ce cépage signifie « cépage épicé en provenance de Tramin » Tramin est une ville du nord de l'Italie, où on parle un dialecte allemand. Ce cépage produit des grands vins blancs, extrêmement riches et aromatiques, à la robe intense. On le retrouve aussi en Allemagne, en Autriche (Tyrol), en Hongrie et aux Etats-Unis (Californie et Oregon).

- Cépage vigoureux, maturité de 2^{ème} époque, à débourrement précoce, sensible aux gelées et à l'oïdium. Tendance à offrir un taux de sucre élevé et une faible acidité. Supporte très bien la surmaturation et la pourriture noble.

- Arômes: Litchi, rose, abricot, épices (poivre, noix de muscade), musc, ...

- Synonyme: Gentil rose aromatique.

SEMILLON

Origine: Sauternais.

Cépage essentiellement planté dans le Sud-ouest de la France (Dordogne, Lot et Garonne) et dans le Bordelais, où il est un ingrédient essentiel des Sauternes et des



Graves. C'est un partenaire dans les assemblages du Sauvignon et de la Muscadelle, mais il peut être vinifié seul. On le retrouve également en Californie Australie et Afrique du sud.

- Vigoureux et productif, maturité de 2^{ème} époque, débourrement moyen et étalé dans le temps (avantage pour les gelées), acidité relativement faible, adapté aux sols graveleux et argilo-calcaires ; donne des moûts peu acides et très sucrés, peu sensible au mildiou et à l'oïdium, mais très sensible à la pourriture noble et au Court-noué.

- Arômes: miel, cire d'abeille, fruits secs, abricot, acacia, ...

- Synonymes: Sémillon muscat, Sémillon roux, Gros Sémillon, Malaga, Colombier, ...

MUSCAT

Origine: Bassin méditerranéen.

Cépage aromatique permettant de produire des vins pétillants italiens tels que l'Asti. Il est aussi utilisé en Alsace, où il est associé au



Muscat Ottonel pour l'élaboration de vins blancs secs surprenants et dans d'autres régions, telles que le sud de la France (Vins doux naturels, Clairette de Die) et de l'Italie, ainsi qu'en Australie.

- Cépage de 2^{ème} époque, de vigueur moyenne, à la chair ferme, juteuse, très sucrée. Débourrement précoce, très

sensible à de nombreuses maladies (oïdium, mildiou, pourriture grise, vers de la grappe, court-noué, abeilles et guêpes,...)

- Arômes: Typiques du raisin, fleurs et fruits secs,

- Synonymes: Muscat à petits grains blancs. Il prend aussi le nom de la région où il est cultivé: Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Die, Muscat d'Alsace,... A ne pas confondre avec le Muscat d'Alexandrie (d'origine égyptienne) et le Muscat de Beaumes-de-Venise (d'origine espagnole).

De wijnbouw (5)



Het assortiment aan druivenrassen (vervolg)

De voornaamste witte druivenrassen en hun eigenschappen

CHARDONNAY

Oorsprong: Bourgogne.

In de streek van Macon is er een dorpje dat Chardonnay heet (afgeleid van het Latijnse woord 'cardonnacum' dat verwees naar een 'plek vol distels'). Het meest geteelde druivenras van de planeet omwille van zijn aanpassingsvermogen en zijn aromatische uitdrukking. Het voornaamste druivenras in Champagne (waar het tevens het enige witte druivenras is), omdat het goed schuimt, en in Bourgogne, waar het de grootste droge witte wijnen ter wereld produceert. Het komt ook voor in de Jura, in de

Savoie en in de Languedoc.

- Druivenras van de 1^{ste} periode, ontbot vroeg (opgelet voor vorst), sterk maar weinig productief bij korte snoei, kalkgrond, gekleurd (gelere tint), soms in monocépage (wijn van één druivenras), rijpt zeer goed op houten vaten.



- **Aroma's:** appel, peer, citroen, acacia, gedroogd fruit (amandel, hazelnoot), boter, honing...
- **Synoniemen:** Melon Blanc, Beaunois, Auvemat, Melon d'Arbois, Rousseau...

SAUVIGNON

Onzekere oorsprong: de Loirevallei of de streek van Bordeaux?

Druivenras dat vooral in de Gironde wordt geteeld, waar het gecombineerd wordt met de Sémillon en de Muscadelle voor de productie van de Graves en de Sauternes. Het geeft goede resultaten in de Loire (Sancerre, Pouilly Fumé) en in de Dordogne (Bergerac). Elders in de wereld komt het druivenras voor in het noordoosten van Italië, in Californië, Zuid-Afrika en Nieuw-Zeeland. De Sauvignon wordt vaak in monocépage gebruikt in de Loire, waar hij droge, pittige en zeer geurige wijnen geeft.

- Druivenras van de 2^{de} periode, ontbot middelmatig vroeg, zeer sterk, kalkgrond, hoog zuurgehalte, frequent vruchtverlies en gevoelig voor grauwe schimmel en oïdium.

- **Aroma's:** kruiden, mineralen, planten (buis, knoppen van zwarte bessen, munt), vruchten (citraen, appel, peer).

- **Synoniemen:** Blanc-Fumé, Fumé, Surin, Sylvaner Musqué ...

RIESLING

Oorsprong: de Rijn- en de Moezelvallei.

Druivenras dat goed gedijt in een veeleisend klimaat. Het komt tot volle uitdrukking in Duitsland (Rheingau), Oostenrijk en uiteraard in de Elzas, waar het frisse en aromatische wijnen met een lichte structuur, een grote finesse en een grote bewaarcapaciteit geeft. Het kan wijnen van late oogsten ("vendanges tardives") en wijnen van druiven die aangetast zijn door edele rotting ("vins de sélection de grains nobles") produceren.

- Ontbot laat en is laat rijp (2^{de} periode), hoog zuurgehalte, middelmatig tot hoog alcoholgehalte, niet gevoelig voor vorst maar wel voor vruchtverlies, oïdium en grauwe schimmel, moet worden gepland op

gunstig gelegen hellingen, is bestand tegen overrijping en Botrytis.

- **Aroma's:** variëren van vruchten (citraen, perzik, passievruchten) en bloemen (kamperfoelie) tot mineralen en honing.

- **Synoniemen:** Raisin du Rhin, Gentil aromatique...

VIIGNIER

Druivenras van de Rhônevallei (rechteroever), waar het wijnen van een grote finesse (Condrieu, Château-Grillet) produceert. De totale beplante oppervlakte blijft klein, zelfs in Californië waar het aan populariteit wint.

- Weinig vruchtbaar (de ranken moeten lang worden), rijp in de 2^{de} periode, middelmatig stevig, laag zuurgehalte, niet geschikt voor lange bewaring.

- **Aroma's:** abrikoos, perzik, mango, acacia-honing...

- **Synoniemen:** Vionnier, Petit Vionnier, Galopine...



CHENIN

Oorsprong: Anjou.

Edel druivenras van de Loirevallei, waar het mooie droge of volle en zachte wijnen (Vouvray, Montlouis) produceert, of likeurwijnen (Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux, Quart-

de-Chaume). Het komt ook voor in de Languedoc (crémant de Limoux), in Californië, enkel voor droge wijnen, en in Nieuw-Zeeland, waar het *Steen* wordt genoemd.

- Sterk, ontbot vroeg en is bijgevolg gevoelig voor lentevorst, grauwe schimmel en druivenbladroller, rijpt later (half tot eind oktober), geschikt voor de tufkrijtgrond van de Loire, bestand tegen overrijping, hoog zuurgehalte en 'olieachtige' textuur in de mond (viscositeit), grote bewaarcapaciteit, schuimt goed.

- **Aroma's:** acaciabloem, kweeper, peer, abrikoos, gekonfijt fruit (citraenvruchten) en passievruchten (likeurachtig), honing, amandel, linde...

- **Synoniemen:** Pineau de la Loire, Gamay Blanc, Blanc d'Anjou, Pointu de Sanennières...

PINOT GRIS

De grijze vorm van de Pinot Noir, waarvan het enkel verschilt door de kleur van de druiven. Dominant druivenras in het noordoosten van Italië (Pinot Grigio). Komt eveneens voor in Duitsland onder de benaming *Ruländer*, in de Elzas (Tokay Pinot gris) en in de Verenigde Staten (Oregon). Geeft pittige, koppige, opulente wijnen, maar zonder veel verfijndheid.

- Vrij donkere kleur voor een wit druivenras, middelmatig stevig, laag zuurgehalte, veelzijdig en laag rendement.

- Aroma's: vrij neutraal, doen soms denken aan de schil van vruchten, zoals perzikhuid of sinaasappelschil.

Synoniemen: Pinot beurot, Burot, gris Cordelier, Fauvet, Malvoisie, Tokay...

GEWURZTRAMINER

Oorsprong: Oostenrijk, daarna ingevoerd in Duitsland in de XVI^{de} eeuw en in de Elzas vanaf 1870.

De naam van dit druivenras betekent '*gekruid druivenras afkomstig van Tramin*'. Tramin is een stad in het noorden van Italië waar een Duits dialect wordt gesproken. Dit druivenras produceert grote witte wijnen, die zeer rijk en aromatisch zijn, met een intense kleur. Het komt ook voor in Duitsland, in Oostenrijk (Tiro), in Hongarije en in de Verenigde Staten (Californië en Oregon).

- Sterk druivenras, rijp in de 2^{de} periode, ontbot vroeg, gevoelig voor vorst en oïdium. Neiging tot een hoog suikergehalte en een laag zuurgehalte. Zeer goed bestand tegen overrijping en edele rotting.

- Aroma's: lychee, roos, abrikoos, kruiden (peper, muskaatnoot), muskus...

- Synoniem: Gentil rose aromatique.

SEMILLON

Oorsprong: Sauternes.

Druivenras dat voornamelijk wordt geplant in het zuidoosten van Frankrijk (Dordogne, Lot en Garonne) en in de Bordeauxstreek, waar het een essentieel ingrediënt is



van de Sauternes en de Graves. Het maakt deel uit van de assemblages van de Sauvignon en de Muscadelle, maar kan ook alleen gevinifieerd worden. Het komt eveneens voor in Californië, Australië en Zuid-Afrika.

- Sterk en productief, rijp in de 2^{de} periode, ontbot middelmatig vroeg en langdurig (voordeel voor vorst), betrekkelijk laag zuurgehalte, geschikt voor steenachtige en klei-kalkgronden, geeft weinig zure en zeer zoete most, weinig gevoelig voor meeldauw en oïdium, maar zeer gevoelig voor edele rotting en court-noué (infectieuze degeneratie).

- Aroma's: honing, bijenwas, gedroogde vruchten, abrikoos, acacia,...

- Synoniemen: Sémillon muscat, Sémillon roux, Gros Sémillon, Malaga, Colombier,...

MUSCAT

Oorsprong: Middellandse-Zeebekken.

Aromatisch druivenras dat wordt gebruikt voor de productie van Italiaanse mousserende wijnen, zoals de Asti. Het wordt ook in de Elzas gebruikt, waar het gecombineerd wordt met de Muscat Ottonel voor de productie van verrassende droge witte wijnen, en in andere streken, zoals het zuiden van Frankrijk (natuurlijk zoete wijnen, Clairette de Die) en van Italië, evenals in Australië.

- Druivenras van de 2^{de} periode, middelmatig sterk, vast vruchtvlees, sappig en zeer zoet. Ontbot vroeg en is zeer gevoelig voor veel ziekten (oïdium, meeldauw, grauwe schimmel, druivenbladroller, court-noué, bijen en wespen, ...)

- Aroma's: typische aroma's van druiven, bloemen en gedroogde vruchten

- Synoniemen: Muscat à petits grains blancs.

Het neemt ook de naam over van de streek waar het wordt geteeld: Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Die, Muscat d'Alsace... Niet te verwarren met de Muscat d'Alexandrie (van Egyptische oorsprong) en de Muscat de Beaumes-de-Venise (van Spaanse oorsprong).