

# Pinot noir

Le pinot noir, [cépage](#) noble à maturité précoce, peut être cultivé dans les conditions climatiques sévères de l'[Europe du Nord](#). Le [rendement](#) de ce plant est assez faible, tout au moins pour les cultures respectant la qualité du vin (moins de cinquante [hectolitres](#) par [hectare](#)).

L'utilisation naturelle est la production de [vins](#) rouges d'une belle couleur et d'une grande complexité aromatique, qui vieillissent bien. Ces variétés sont à l'origine des grands crus de [Bourgogne](#). En fait, le jus de



ce cépage, comme tous les pinots, est incolore et permet donc aussi d'obtenir des blancs à condition de séparer très rapidement le moût de la râpe. Ainsi, en [Champagne](#), il est très souvent vinifié en blanc; il peut toutefois être utilisé pour élaborer les champagnes rosés par un pressurage plus important de ce cépage (afin de permettre l'extraction des tanins et colorants de la peau). En Champagne, le pinot noir est aussi le cépage de l'[AOC](#) rouge Coteaux champenois et du [Rosé des Riceys](#). On trouve aussi en [Alsace](#) des productions confidentielles de blanc de noir, vin tranquille obtenu à partir de pinot noir récolté en pleine maturité.

Les meilleurs vins de pinot proviennent des [vignes](#) plantées sur sols [calcaires](#) et cultivées uniquement sous des [climats](#) tempérés. En 1395, [Philippe le Hardi](#), duc de [Bourgogne](#), interdit la culture du [gamay](#) au profit du pinot noir dans ses terres. C'est le premier décret alimentaire au monde, précurseur des [appellations d'origine contrôlées](#) (AOC). Un décret signé bien avant le [Reinheitsgebot](#) allemand définissant les ingrédients autorisés dans le brassage de la [bière](#) en [Allemagne](#).

Dans le Midi, compte tenu de la précocité du cépage, les raisins mûrissent au moment des grandes chaleurs, ce qui donne des vins d'une grande teneur en [alcool](#) mais sans aucun intérêt.

En [France](#), la culture du pinot noir est en progression et dépasse actuellement les vingt-cinq mille hectares. Les principaux vignobles sont en [Champagne](#) (onze mille hectares) et en [Bourgogne](#) (dix mille hectares); il est présent également dans la vallée de la [Loire](#), la région [Jura-Savoie](#) et en [Alsace](#), où il donne le seul vin à robe rouge légère de la région. Mais c'est en Bourgogne que les pinots noirs s'expriment pleinement, produisant des vins exportés dans le monde entier. Le domaine de la [Romanée-Conti](#) à [Vosne-Romanée](#) produit l'un des vins les plus chers du monde.

En Bretagne, le Duc de Bretagne François II le développa dans le vignoble Nantais, sous le nom du cépage Berligou.

En [Suisse](#), le pinot noir est le principal cépage rouge. Dans le [canton de Neuchâtel](#), on en fait également un célèbre rosé appelé «[Œil-de-Perdrix](#)». La célèbre «[Dôle](#)» dans le canton du Valais est un assemblage de pinot noir (cinquante et un pour cent minimum) et de [gamay](#).

Amérique du Nord:

Aux [États-Unis](#), le pinot noir est le principal cépage cultivé dans l'État de l'[Oregon](#), état plus frais, tempéré et humide que la Californie situé au sud. En [Californie](#), où il est de plus en plus populaire suite notamment au film [Sideways](#) sorti en 2004 et la volonté de nombreux producteurs et domaines voulant se démarquer ou innover par rapport aux autres, le pinot noir est cultivé notamment dans les secteurs de la Central Coast, la Sonoma Coast et dans la Russian River Valley. Mais ce cépage, plus délicat et fragile que le cabernet-sauvignon, le merlot ou le gamay, est encore minoritaire aux États-Unis, mais devrait continuer à se développer avec comme vins de référence les vins rouges de Bourgogne: Vosne-Romanée, Romanée-Conti, Clos Vougeot, Gevrey-Chambertin, Pommard, Chambolle-Musigny, Volnay, Aloxe-Corton, Mercurey, Givry... Il apparaît déjà dans d'autres états comme dans le Long Island près de New-York. Les vins à base de pinot-noir devrait donner en premier temps aux États-Unis des vins plus fruités et faciles à boire pour de jeunes consommateurs

Au [Canada](#), le pinot noir se retrouve notamment en [Ontario](#), avec des producteurs comme [Inniskillin](#), Norman Hardie, Reif Estate Winery, Calona Vineyards.

Océanie:

En [Nouvelle-Zélande](#), le pinot noir est également cultivé avec beaucoup de succès, notamment dans les régions de Central Otago, de Marlborough, de Martinborough et de Waipara.

# Syrah

La **syrah** est un [cépage](#) rouge caractéristique de la partie septentrionale des [Côtes du Rhône](#).

C'est le seul cépage autorisé pour les vins rouges de l'appellation [Cornas](#). Il peut être associé à la [Marsanne](#) et à la [Roussanne](#) dans les appellations [Crozes-Hermitage](#), [Hermitage](#) et [Saint-Joseph](#), et au [viognier](#) dans les vins rouges de l'appellation [Côte Rôtie](#) (selon le décret du 21 décembre 1966, «la proportion de Syrah doit constituer au moins 80% du poids des raisins mis à la cuve pour produire le vin ayant droit à l'appellation contrôlée Côte Rôtie»). Il est aussi utilisé comme cépage améliorateur dans les [côtes du Rhône](#) méridionales, en [Languedoc](#) et en [Provence](#).



On lui supposait une origine orientale, en provenance de la ville [iranienne](#) de [Chiraz](#). Cependant des recherches génétiques récentes ont permis d'identifier avec certitude que la syrah provient de la partie septentrionale des Côtes du Rhône et que c'est un croisement naturel de [Dureza](#) x [Mondeuse Blanche](#).

En dehors de sa région de prédilection, ce cépage a été longtemps négligé, du fait de son faible rendement et de son manque de résistance à certaines maladies. Aujourd'hui ce n'est plus le cas, et la syrah s'est étendue à l'ensemble de la vallée du [Rhône](#), puis à la [Provence](#), au [Languedoc-Roussillon](#) et au Sud-Ouest, remplaçant notamment le [carignan](#) à la réputation injustement dégradée. Près de 350 km<sup>2</sup> sont plantés actuellement en [France](#) (dont plus de la moitié en Languedoc-Roussillon), et on cultive aussi la syrah en [Australie](#), en [Afrique du Sud](#), au [Mexique](#), en [Californie](#), en [Suisse](#).

La syrah donne un vin de garde, très coloré, aux arômes de petits fruits rouges, avec un parfum caractéristique de [violette](#).

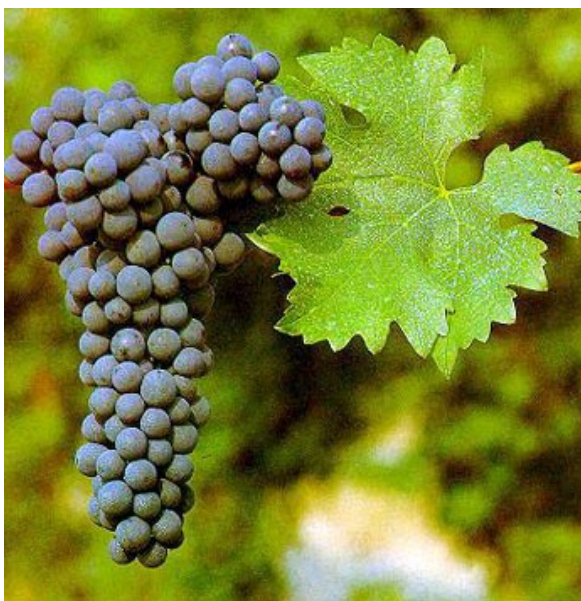
La syrah est l'un des cépages dont les vins sont les plus riches en [resveratrol](#) (1), molécule dont plusieurs essais cliniques ont montré les effets cardioprotecteurs, antioxydants et anticancérigènes.

## Synonymes

La **syrah** est connu sous les noms de antournerein Noir, balsamina, biaune, candive, entournerin, hermitage (en Australie), hignin Noir, marsanne Noire, neretto di Saluzzo, petite Syrah, schiras, sérène, serine ou serinne, shiraz, sirac, syra.

(1) Le **resvératrol** est un [polyphénol](#) de la classe des [stilbènes](#) présent dans certains fruits comme les [raisins](#), les [mûres](#) ou les [cacahuètes](#). On le retrouve en quantité notable dans le vin où sa présence a été invoquée pour expliquer les effets bénéfiques pour la santé d'une consommation modérée de vin. Le terme polyphénol a été introduit en 1980, en remplacement au terme ancien de tanin végétal (vegetable tannin)

# Cabernet sauvignon



Le **cabernet sauvignon** est l'un des [cépages](#) les plus répandus dans le monde. Il pousse dans la plupart des pays viticoles dans un éventail de climats allant du [Canada](#) au [Liban](#). Il doit sa reconnaissance internationale au [vignoble de Bordeaux](#) où il est souvent mélangé avec du [merlot](#) et du [cabernet franc](#).

Ce cépage s'est propagé de la [France](#) à l'Europe puis dans tous les nouvelles régions viticoles telles que la [Californie](#), l'[Australie](#) ou le [Chili](#). Durant le [XXe siècle](#), ce fut le cépage le plus planté au monde jusqu'à ce qu'il soit surpassé par le merlot en [1990](#).

Malgré sa popularité, ce cépage est une variété relativement récente. C'est un produit d'un croisement d'un [cabernet franc](#) et d'un [sauvignon blanc](#) réalisé par hasard au [XVIIesiècle](#) dans le sud-ouest de la [France](#).

Il doit sa popularité à sa facilité de culture (les raisins

ont des peaux épaisses et les vignes résistent bien au gel et à la pourriture) mais aussi à un parfum spécifique qui lui donne sa typicité. Sa facilité de prononciation en a fait un produit familier et digne de confiance pour les consommateurs, même quand il provient de régions peu appropriées à la viticulture.

Son expansion mondiale a cependant contribué à sa critique en tant que cépage colonisateur car il couvre des régions entières aux dépens des cépages locaux.

## Histoire et origine

Les origines du cabernet sauvignon furent longtemps une énigme et donnèrent lieu à de nombreux mythes et interprétations. On dit que le terme de «sauvignon» viendrait du mot *sauvage* ; le cépage serait une espèce sauvage de [vitis vinifera](#) native de France. Pendant longtemps, on a cru que le cépage avait ses origines dans l'Antiquité. On a même dit qu'il était le cépage *biturica* cultivé par les Romains et dont parle [Pline l'Ancien](#).

D'après Germain Lafforgue, c'est [Montesquieu](#), dans son *Mémoire sur la culture de la vigne* (1783), qui a donné comme origine à vidure/bidure *vigne dure*. C'est Auguste Petit-Laffitte, qui, dans son ouvrage *La vigne dans le Bordelais* (1868), a fait dériver ces deux noms de *biturica*. Le comte Oudart, dans son *Ampélographie Universelle* (1883), pensait que c'était le [cardinal de Richelieu](#) qui, en donnant ordre à son intendant l'abbé Breton de faire venir quelques milliers de ce plant pour ses terres tourangelles, baptisa ce cépage *breton*.

Par contre, le cabernet sauvignon fut parfaitement identifié par l'abbé Bellet en tant que «petite vidure», dans les [Graves](#) en [1736](#), puis par l'intendant Dupré de Saint-Maur, à [Pauillac](#) en [1783](#), comme «petit cabernet sauvignon».

C'est la première date connue de l'emploi du mot cabernet sauvignon à la place de petite vidure. Les archives indiquent que le cépage était une plantation populaire des vignobles de Bordeaux au [XVIIIe siècle](#), en particulier dans le [Médoc](#). Les premiers vignobles à avoir activement produit ce type de cépage furent le [château Mouton Rothschild](#) et le [château d'Armailhac](#) à [Pauillac](#).

La véritable origine du cépage fut découverte à la fin des années 1990 grâce à des analyses ADN menées par Carole Meredith et son équipe de l'[Université de Davis](#) en Californie. Elles prouvèrent que le cabernet sauvignon était le croisement d'un cabernet franc et d'un sauvignon blanc. Ce croisement aurait été fait par hasard au [XVIIesiècle](#). On suspectait cette origine non seulement par

son nom mais aussi par le fait que les arômes typiques de ces deux cépages s'y retrouvent : l'arôme de [cassis](#) et de [poivron vert](#) du cabernet franc et le côté herbacé du sauvignon blanc

## Évolutions et mutations

Comme il n'était pas aussi apte à la [mutation génétique](#) que le [pinot noir](#) ni utilisé pour faire des plants, le cabernet sauvignon a été mélangé à d'autres cépages. En [1961](#), un croisement de cabernet sauvignon et de [grenache](#) a produit le cépage *marselan*. En [1977](#), une vigne qui produisait des cépages «gris» fut trouvée dans le vignoble de *Clegett wines* en Australie. Les producteurs propagèrent cette mutation, l'enregistrèrent sous le nom de *malian* et vendirent des vins de nuance rouge pâle sous ce nom. En [1991](#), une des vignes qui produisait du cabernet gris se mit à produire des raisins blancs. Clegett nomma ce cabernet blanc *shalistin*. Comparé aux autres cabernets, le *malian* manque d'[anthocyane](#) dans les cellules sous l'[épiderme](#) mais les retient dans sa peau (c'est ce qui lui donne sa couleur gris-bronze), le *shalistin* ne contient plus du tout d'anthocyanes (d'où sa couleur blanche). Des scientifiques ont fait des analyses et ont découvert que les gènes VvMYBA1 et VvMYBA2 contrôlent la couleur du raisin. Ils ont donc suggéré qu'un gène responsable de la production de l'anthocyane avait été perdu dans le sub-épiderme du *malian* et même dans l'épiderme dans le cas du *shalistin*. Il n'est pas rare d'avoir des changements vers le gris et le blanc à partir de raisins noirs. Le [pinot blanc](#) et le [grenache blanc](#) sont aussi des mutations et des évolutions à partir d'un cépage noir. En matériel certifié, on compte également vingt-cinq clones agréés du cabernet sauvignon.

## L'arôme de «poivron vert»

Quelques arômes du cabernet sauvignon sont intimement liés à la [viticulture](#) et au climat. L'arôme le plus largement reconnu est l'arôme dit de «poivron vert» ou herbacé causé par les [pyrazines](#) qui prédominent dans les raisins qui ne sont pas mûrs. Les composés de pyrazine sont présents dans toutes les grappes de cabernet sauvignon et sont détruits petit à petit par la lumière du soleil quand le raisin mûrit. On peut détecter ce composé en bouche à partir de 2 [nanogrammes](#) par litre de vin[24]. Au moment de la véraison, quand les raisins commencent à mûrir, il y a l'équivalent de 30 mg/litre. Dans les climats frais, il est difficile de faire mûrir des raisins sans détecter la pyrazine. L'arôme de poivron vert n'est pas considéré comme un défaut mais il ne plaît pas à tous les consommateurs. La région vinicole de [Monterey](#) en Californie fut remarquée au XXe siècle pour son cabernet sauvignon très végétal, avec un arôme prononcé de poivron vert, qui lui valut le nom de *Monterey veggio* (littéralement, légume de Monterey). En plus de son climat frais, Monterey est exposé aux vents parfois très forts qui peuvent avoir pour effet de couper ou fortement réduire la maturation de la vigne.

Deux autres arômes reconnus du cabernet sauvignon sont la [menthe](#) et l'[eucalyptus](#). Les arômes de menthe sont générés dans des régions viticoles qui ont des pics de chaleur permettant d'avoir un faible taux de pyrazine mais qui sont tout de même fraîche sur l'ensemble de l'année. C'est le cas de la région de [Coonawarra \(en\)](#) en Australie et de certains vignobles de [l'état de Washington](#) sur la côte nord-ouest des États-Unis. On dit que le sol pourrait également contribuer à ces touches de menthe car cet arôme apparaît également dans des vins de la région de [Pauillac](#) alors qu'on ne le distingue pas à [Margaux](#) qui a un climat similaire. L'arôme résineux de l'eucalyptus a tendance à apparaître dans les régions des [vallées de Napa](#) et de [Sonoma](#) en Californie et quelques vignobles en Australie.

## Vinification

Le cabernet sauvignon est un cépage permettant une vinification modulable, fruit du travail spécifique de chaque vigneron, tout en gardant les arômes familiers et typiques du cépage. Les effets les plus prononcés sont dus à l'utilisation du [chêne](#) pour la vinification. La première décision de la [vinification](#) consiste à choisir si le vin sera issu d'un monocépage ou d'un assemblage.

«L'assemblage bordeaux» (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc avec parfois du [malbec](#), du [petit verdot](#) ou du carménère) est l'exemple classique d'assemblage avec le cabernet sauvignon. Il fut même imité pour produire des vins aux [États-Unis](#) sous l'appellation [Meritage](#). Le cabernet sauvignon peut aussi être mélangé à d'autres cépages tels que le [shiraz](#), le [tempranillo](#) et le [sangiovese](#). Après avoir choisi l'assemblage, il faut choisir quand produire le mélange (avant, pendant ou après la [fermentation](#)). En raison des différents modes de fermentation de chaque cépage, beaucoup de producteurs font fermenter et vieillir chaque cépage séparément et effectuent le mélange peu avant l'embouteillage.

Les grappes de cabernet sauvignon sont petites avec une peau épaisse créant un ratio de 1:12 de [pépins](#) et de [fruits](#) (pulpe). Ces éléments, riches en [phénol](#) et en [tanins](#) influencent l'arôme et la structure du vin, en particulier si le [moût](#) est sujet à de longues périodes de macération pelliculaire (contact avec les peaux de raisins). À Bordeaux, la période de [macération](#) était de trois semaines, ce qui donnait le temps au personnel de prendre des congés (souvent réservés à la chasse) après les vendanges. Ces longues périodes de macération donnent des vins très tanniques et aromatisés qui passeront des années à vieillir. Les producteurs qui désirent faire un vin plus rapidement ouvert après quelques années réduisent la période de macération à seulement quelques jours. Après la macération, le moût du cabernet peut être fermenté jusqu'à la température de 30°. La température de la fermentation joue un rôle dans le résultat : à haute température, les couleurs extraites sont plus vives et les arômes plus nombreux, alors qu'à basse température, seuls les arômes de fruits sont maintenus. En Australie, on a expérimenté la [macération carbonique](#), pour réduire le tanin et produire des vins cabernet sauvignon plus fruités.

La nature tannique du cabernet sauvignon est un aspect important à prendre en compte lors de la vinification. Comme le moût subit de longues périodes de macération, le tanin, présent dans la peau va se libérer et être très présent dans le vin. Quand les viticulteurs choisissent de ne pas réduire la période de macération (pour améliorer la robe et le bouquet), il reste quelques méthodes pour réduire le niveau de tanin:

- L'une des méthodes les plus communes est l'élevage en fût de chêne qui expose le vin à différents niveaux d'[oxydation](#), les tanins les plus durs peuvent ainsi s'adoucir et être mélangés aux tanins du bois.
- Les agents de collage peuvent également adoucir le tanin : la [gélatine](#) et les [blancs d'œufs](#) par exemple permettent de clarifier et de stabiliser le vin en faisant flocculer et précipiter les micro-particules encore en suspension qui seront ensuite éliminées par [filtration](#).
- Une méthode plus récente, et parfois contestée, et l'utilisation de la micro-oxygénation, qui imite l'aération graduelle due à l'élevage en fût de chêne. L'exposition limitée à l'oxygène favorise la [polymérisation](#) des tanins en molécules plus grandes qui sont perçues comme plus douces en bouche.

## Synonymes

[Le cabernet sauvignon \(Médoc, Saint-Émilion et Libournais\) est aussi connu sous les noms de vidure sauvignonne \(Léognan\), marchoupet \(Castillon\), carbonet \(Bazadais et Petites Graves\), bidure, burdeos tinto, bordeaux, bordo, bouchet, bouchet sauvignon, cabernet petit, carmenet, castet, kaberne sovignon, lafet, lafite, navarre, petit bouchet, petit-cabernet, petite parde, petite vidure, sauvignon rouge, sauvignonne, vacluse, veron et vidure.](#)

# Tempranillo



Le tempranillo est d'origine espagnole. Son nom vient de l'espagnol temprano qui signifie tôt en référence à la maturité relativement précoce.

La maturité est de deuxième époque moyenne: 20 jours après le [chasselas](#). Il arrive à maturité environ deux semaines avant le cépage le plus cultivé d'Espagne, à savoir le [Grenache](#).

Les grappes sont moyennes à grandes et les baies sont de taille moyenne. La grappe est cylindrique, parfois ailée, longue, étroite et compacte. La chair est peu juteuse. Le cépage est moyennement vigoureux. Il est assez sensible à la [pourriture grise](#), au [court-noué](#), à l'[oïdium](#) et au [mildiou](#).

Le **tempranillo** est connu sous les noms de :  
Aldepenas, Aragones, Aragonêz (Portugal), Aragonéz Da Ferra, Aragonéz de Elvas, Arganda, Arinto Tinto, Cencibel (Castille, La Manche, Madrid, Aragon, Extremadure, Murcie), Cencibera, Chinchillana (Extremadure), Chinchillano, Chinchilyano, Cupani, Escobera (Extremadure et Amérique du Sud),

Garnacho Foño (Amérique du Sud), Grenache de Logrono, Jacibiera (Castile, La Manche, Amérique du Sud), Jacivera, Juan Garcia, Negra de Mesa, Ojo de Liebre, Olho de Lebre, Sensibel, Tempranilla, Tempranillo de la Rioja, Tempranillo de Peralta, Tempranillo de Rioja, Tempranillo de Rioza, Tinta Aragones, Tinta de Santiago, Tinta de Toro, Tinta Do Inacio, Tinta Monteiro, Tinta Roriz (Portugal), Tinta Roriz de Penajola, Tinta Santiago, Tinto Aragon, Tinto Aragonéz, Tinto de la Ribera, Tinto de Madrid (Tolède, Cantabrie, Salamanque, Soria, Valladolid, Madrid), Tinto del País (Castille, Léon, Rioja), Tinto de Rioja, Tinto de Toro (Zamora), Tinto del Toro, Tinto Fino (Castille, Léon, Madrid, Valence, Extremadure, Rioja), Tinto Madrid, Tinto Pais, Tinto Ribiera, Tinto Riojano, Ull de Llebre (Catalogne), Valdepeñas (Californie), Verdiell (Catalogne), Vid de Aranda (Burgos), Tinta Santiago (Amérique du Sud), Tinta Montereiro (Amérique du Sud).

# Sangiovese



Le **Sangiovese** est le principal [cépage](#) rouge du [chianti](#) et d'une bonne partie de l'[Italie](#) centrale. C'est le cépage le plus répandu en Italie (à peu près 10% du vignoble). Il est appelé [brunello](#) en [Toscane](#) méridionale. ([DOCG Brunello di Montalcino](#), [Vino Nobile di Montepulciano](#))

Son nom vient de *Sangu* (sang) et *Giove* ([Jupiter](#)) et signifie donc *sang de Jupiter*.

Il donne des vins fruités, colorés et légèrement acides, qui accompagnent à merveille la [cuisine italienne](#) à base de tomate.

Il est également présent en [Californie](#) et en [Argentine](#).

Ce cépage était connu des Etrusques. La Toscane et la Romagne revendiquent toute les deux son origine. Il est essentiellement cultivé dans ces deux régions, mais également dans plusieurs régions de l'Italie

centrale : les Marches, l'Ombrie, les Abruzzes, ... C'est le premier cépage cultivé en Italie, en terme de surface et de volume. On le connaît en Corse sous le nom Nielluccio. Les deux sous-variétés principales sont le Sangiovese piccolo et le Sangiovese grosso.

# Gamay



[Cépage](#) noir de prédilection des [beaujolais](#) et des [vins de Loire](#), le **gamay** est apprécié pour le côté léger et fruité qu'il donne au vin. Son nom lui vient d'un hameau de [Saint-Aubin](#), village de la [côte de Beaune](#), d'où l'a détrôné aujourd'hui le [pinot noir](#). C'est lorsqu'il est cultivé sur des terroirs [granitiques](#) que le gamay donne les meilleurs résultats. C'est pour cette raison que les monts du Beaujolais ont été plantés de [ceps](#) de gamay tandis que les coteaux bourguignons sont plantés de [pinot noir](#). À ce sujet, un édit de [Philippe le Hardy](#), duc de [Bourgogne](#), évoque le «vil et déloyal Gamay» : il avait en effet remarqué l'influence de la nature des sols sur les [vins](#) et ordonné en conséquence de ne planter que du [pinot noir](#) jusqu'à [Mâcon](#) et du gamay au-delà. Ce décret du [XIVe siècle](#) permet de comprendre les usages viticoles actuels. Les vins élaborés à partir de ce cépage expriment des [arômes](#) très fruités et épicés:

- pour les fruits rouges: le [cassis](#), la [framboise](#), le bonbon anglais par exemple;
- pour les fruits blancs: la [pomme](#), la [poire](#) notamment;
- pour les épices: la [pivoine](#), le [poivre](#).

Grâce aux nouvelles méthodes culturales et de vinification, les vins produits à partir du gamay peuvent être très structurés. Ce même gamay planté dans la région des crus du Beaujolais ([Moulin-à-vent](#), [Morgon](#), [Chénas](#), [Juliéna](#), [Chiroubles](#), etc.) donne des vins qui peuvent se conserver huit à dix ans pour les années les plus réussies.

Les gamays se marient très bien avec la [charcuterie](#) et les [fromages](#) frais par exemple. Ils peuvent aussi faire de bons [apéritifs](#).

# Grenache

Le **grenache** (ou *grenache noir*) est un **cépage** rouge donnant un **vin** fort, **fruité** et intensément coloré. Il est cultivé dans le **Midi de la France**, en **Espagne**, en **Italie**, au **Maghreb**, en **Californie** et en **Australie**. Originaire d'**Espagne**, il serait arrivé en **France** au **Moyen Âge**.

C'est un cépage fin, très vigoureux et productif, craignant parfois la **coulure**. Il est adapté aux sols graveleux ou caillouteux peu acides. Il donne selon les sols et type de vins de 20 hl/ha en **Roussillon**, à près de 100 hl/ha en zone de plaine. Il se révèle sensible à l'**excoriose**, à la pourriture grise et aux vers de la grappe.

Il produit un raisin à grappes moyennes à grosses et à baies moyennes. Il accumule bien le sucre, donnant des vins riches en alcool, mais faibles en acidité.

Il est à la base de grands vins de garde, structurés et aromatiques comme à **Châteauneuf-du-Pape** où il est majoritaire. Vinifié en rosé, il constitue la base de l'encépagement en Provence. Il est aussi vinifié en **vin doux naturel**, donnant les **Banyuls**, **Rivesaltes** et **Maury** de très longue garde.

Il est classé recommandé dans tous les départements méditerranéens, où il constitue la base des assemblages, étant obligatoire dans nombre d'**AOC**.

Il est un des cépages les plus cultivés en France (près de 100 000 ha) et dans le monde.



## Synonymes

Le grenache est connu sous les noms de: alicante, alicante de Pays, alicante Grenache, alicantina, aragonais, aragonés, bois jaune, cannonaddu, **cannonau**, cannonao, cannono, carignane Rouse, gironet, granacha, granacha del País, granacha Negra, granacha Tinta, granacho, granaxa, granaxo, grenache Rouge, guarnaccia, lladoner, mencida, navarra, navarre de la Dordogne, ranconnat, redondal, retagliadu Nieddu, rivesaltes, rivos-Altos, roussillon, roussillon Tinto, rouvaillard, Sans Pareil, Santa Maria de Alcantara, Tinta, Tinta Menuda, Tinto, Tinto de Navalcarnero, Tintore di Spagna et Tocai Rosso[

- L'**excoriose** est une maladie cryptogamique de la **vigne** provoquée par le champignon *Phomopsis viticola*.
- En **arboriculture fruitière** et en **viticulture**, la **coulure** est la chute des fleurs ou des jeunes fruits.