

## Cépages du BCBG - 2010

<b>Cépage</b>		<b>Caractéristiques</b>	<b>Ha</b>	<b>Régions</b>
B	<b>Aligoté</b>	Nez: Acacia, citron, noisette, pêche blanche, pomme verte, raisin, vanille. — Bouche: Légère, un peu acide, fraîche.	1900	Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Jura - Savoie, Vallée du Rhône.
B	<b>Altesse</b>	Nez: Violette. — Bouche: Du corps, saveurs d'épices, noisette, bergamote, miel.	250	Jura - Savoie.
B	<b>Arbois</b>	Bouche: Vin peu acide, frais et souple.	500	Loire - Centre.
B	<b>Auxerrois</b>	Bouche: vins secs et aromatiques.	1600	Alsace-Lorraine.
B	<b>Bergeron</b>	Voir Roussanne		
B	<b>Bourboulenc</b>	Nez: Arômes floraux (fleurs de guarrigue). — Bouche: Vins frais, peu alcoolisés, à boire jeunes.	800	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Carignan blanc</b>		1200	Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône.
B	<b>Chardonnay</b>	Nez: Complexe bouquet d'arômes de pomme, agrumes (citron), ananas, fleurs blanches, fougère, aubépine, chèvrefeuille associés à des notes de caramel, amandes grillées, noisette, parfois minérales (silex, pierre à fusil, dans les vins du Val de Loire) ou beurrées (brioche, pain grillé, vanille ; vins de Bourgogne et de Champagne).	30000	Alsace-Lorraine, Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Champagne, Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Chasselas</b>	Nez: Menthe, tilleul, citron, noisette.	800	Alsace-Lorraine, Jura - Savoie, Loire - Centre.
B	<b>Chenin</b>	Nez: Fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille), pomme verte, poire, abricot, coing, noix, amande, iode, térébenthine, fruits secs, cannelle, miel ou fruits confits pour les liquoreux. — Bouche: Vins d'une acidité très élevée et d'une grande longévité.	9300	Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Sud Ouest.
B	<b>Clairette</b>	Nez: Pomme, fleurs de pêcher, pamplemousse, fenouil, tilleul, genêt, fruits secs, amande amère. — Bouche: assez alcoolisée, légère amertume en finale.	3200	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Sud Ouest, Vallée du Rhône.
B	<b>Colombard</b>		5900	Bordeaux, Loire - Centre, Sud Ouest.
B	<b>Folle Blanche</b>	Nez: Très discret. — Bouche: Saveur acide, légèrement fruitée.	2600	Loire - Centre, Sud Ouest.
B	<b>Grenache blanc</b>	Nez: bonne intensité aromatique : narcisse, fleur de troène. — Bouche: vins secs, amples et longs en bouche.	6400	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Grolleau gris</b>		600	Loire - Centre.
B	<b>Gros manseng</b>		1850	Sud Ouest.
B	<b>Gros Plant</b>	Voir Folle Blanche		
B	<b>Jaquère</b>	Nez: léger, discrètement floral. — Œil: or pâle — Bouche: Vin vif, acide mais avec une fraîcheur agréable, souvent perlant.	1000	Jura - Savoie.
B	<b>Len de l'ehl</b>		675	Sud Ouest.
B	<b>Maccabeu</b>	Nez: Buis, fleurs blanches, pêche, fruits confits.	6500	Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône.
B	<b>Marsanne</b>	Nez: Arômes floraux et au vieillissement : abricot séché, acacia, cire d'abeille, coing, épices, fruits secs (amande, noisette et noix), litchis, miel, pêche blanche, pomme cuite, réglisse. — Bouche: Puissante, acidité moyenne.	800	Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Mauzac</b>	Nez: Pomme — Bouche: Vins gras et peu acides.	4300	Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Sud Ouest.
B	<b>Melon de Bourgogne</b>	Nez: Fleurs blanches, citron, pamplemousse, iode, épices. — Bouche: Peu acide, légère.	12100	Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Loire - Centre.
B	<b>Muscadelle</b>	Nez: Arômes floraux, notes de zeste d'orange et de musc.	2100	Bordeaux, Sud Ouest.
B	<b>Muscat à petits grains</b>	Nez: arômes de raisin sec, d'orange, de sucre d'orge et cassonade. — Œil: jaune clair avec de légers reflets argentés — Bouche: vinifié sec, il donne l'impression de croquer le raisin. de la fraîcheur et une pointe de fine amertume	6000	Alsace-Lorraine, Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Muscat d'Alexandrie</b>		3100	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse.
B	<b>Petit manseng</b>	Nez: Fruits exotiques (mangue, litchi) agrumes, et fruits confits. Miel, cire d'abeille, nêfle, cannelle pour les liquoreux.	400	Sud Ouest.
B	<b>Picpoul</b>	Œil: Robe jaune-vert.	800	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.

## Cépages du BCBG - 2010

<b>Cépage</b>		<b>Caractéristiques</b>	<b>Ha</b>	<b>Régions</b>
B	<b>Pinot blanc</b>	Nez: frais, discrètement fruité, avec des notes de pêche, de pomme et des pointes florales. — Œil: couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Le vin est limpide et brillant. — Bouche: vin qui s'ouvre vite. Agréable, tendre avec une acidité moyenne	1500	Alsace-Lorraine, Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Champagne, Jura - Savoie, Loire - Centre.
B	<b>Riesling</b>	Nez: Grande finesse, arômes fruités (citron, citronnelle, pamplemousse, pêche, poire, fruits compotés...) et floraux (fleurs blanches, tilleul, ortie blanche...) ou encore d'anis, cumin, réglisse et graine de fenouil... En fonction du terroir, il peut développer en vieillissant des arômes minéraux (pierre à fusil, silex, « pétrole »...)... D'autres lui trouvent un fort goût fruité de pomme verte, coing, fruit de la passion, mêlé à des notes de pain grillé. — Œil: Robe jaune pâle avec des reflets verts et brillants — Bouche: Vin sec « vertical ». Il est d'une grande fraîcheur, le milieu de bouche étant marqué par de l'ampleur et du gras.	3200	Alsace-Lorraine.
B	<b>Rolle</b>	Voir Vermentino		
B	<b>Romorantin</b>		125	Loire - Centre.
B	<b>Roussanne</b>	Nez: arômes floraux et fruités de miel, d'abricot, de chèvrefeuille et d'aubépine.... Certains pensent au café vert, au narcisse, à la racine d'iris... — Bouche: Élégante, fine et complexe.	550	Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Sauvignon</b>	Nez: Ses arômes sont le foin coupé, le genêt, le buis, le bourgeon de cassis, le pamplemousse ou le citron, le fruit de la passion, parfois même la fumée ou la pierre à fusil (Sancerre). — Bouche: Il est caractérisé par sa vivacité (due à une bonne acidité).	16500	Bordeaux, Bourgogne, Loire - Centre, Provence - Corse, Sud Ouest.
B	<b>Savagnin</b>	Nez: Noisette, amande, noix fraîches, pomme, épices.	350	Jura - Savoie.
B	<b>Sémillon</b>	Nez: Amande, noisette, pêche ou prune verte, tilleul, verveine. Les notes de cire d'abeille ou de miel, de mangue ou abricot confit et de fleurs d'acacia se développent au vieillissement. — Bouche: Souple, opulente et ronde.	14500	Bordeaux, Loire - Centre, Provence - Corse, Sud Ouest.
B	<b>Sylvaner</b>	Nez: frais et léger : agrumes, fleurs blanches, herbe fraîchement coupée... coings, fruits confits pour les vieilles vignes. — Œil: robe claire, avec des reflets verts — Bouche: vin vif, d'une fraîcheur désaltérante.	2600	Alsace-Lorraine.
B	<b>Terret blanc</b>		2700	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse.
B	<b>Ugni blanc</b>	Nez: Très discret. — Bouche: Vins frais et vifs.	92500	Bordeaux, Loire - Centre, Provence - Corse, Sud Ouest, Vallée du Rhône.
B	<b>Vermentino</b>	Nez: Puissant, complexe, fruité (agrumes) et floral. — Œil: Robe pâle à reflets jaune-vert. — Bouche: Ronde et bien structurée.	1900	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
B	<b>Viognier</b>	Nez: acacia, abricot, pêche, fleur d'aubépine, sainfoin.... Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac blond. — Bouche: Sensible à l'oxydation, c'est un vin à boire jeune.	2350	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
Gr	<b>Grenache gris</b>		2600	Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône.
Gr	<b>Pinot gris</b>	Nez: complexité aromatique: sous-bois, sarments brûlés, mousses, champignons, fruits secs, abricot, miel, cire d'abeille, pain d'épices... — Œil: robe jaune dorée, voire ambrée — Bouche: rondeur allant parfois jusqu'à une opulence légèrement moelleuse, mais toujours soutenu par une belle fraîcheur.	1500	Alsace-Lorraine, Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Jura - Savoie, Loire - Centre, Provence - Corse.
Gr	<b>Sauvignon gris</b>		50	Bordeaux, Bourgogne, Loire - Centre, Sud Ouest.

## Cépages du BCBG - 2010

	<b>Cépage</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Ha</b>	<b>Régions</b>
N	<b>Abouriou</b>	Nez: Fruits rouges, framboise, mûre. — Œil: Coloré — Bouche: Plate, sans caractère.	450	Sud Ouest.
N	<b>Cabernet franc</b>	Nez: Arômes de poivron vert, fraise, framboise, cassis, violette, notes végétales de bois de ronce, santal. — Bouche: Donne des vins souples.	33500	Bordeaux, Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Sud Ouest.
N	<b>Cabernet sauvignon</b>	Nez: Arômes de fruits rouges ou noirs (framboise, griotte, cassis), de poivron vert, évoluant vers chocolat noir, cèdre, cuir et cigare. L'arôme poivron vert, ou herbacé, est signe de faible maturité. — Œil: Très coloré — Bouche: Tannique	47000	Bordeaux, Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Provence - Corse, Sud Ouest.
N	<b>Carignan</b>	Nez: Mûre, cerise, framboise, poivre, pruneaux, guarrigue, voire banane ... — Bouche: Vins structurés, tanniques.	1E+05	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
N	<b>Carménère</b>	Bouche: Vin ample et coloré, moins astringent que celui du cabernet franc.	10	Bordeaux.
N	<b>Cinsault</b>	Nez: Amande, fleur de tilleul, parfois menthe, framboise, noisette, sous bois, cuir. — Bouche: Faible acidité, peu tannique.	38000	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Sud Ouest, Vallée du Rhône.
N	<b>Cot</b>	Nez: Fruits rouges (cerise), cassis, violette, réglisse. Parfois fraîcheur mentholée ou anisée....À leur apogée: truffe, cuir, sous bois, pruneaux. — Œil: Robe violette ou grenat très sombre, presque noire. — Bouche: Un vin qui se mâche, avec des tanins très fins.	5700	Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Sud Ouest.
N	<b>Counoise</b>	Nez: Épices, mûre, prune, ...	600	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
N	<b>Duras</b>	Nez: Fruits rouges, cassis, poivre, vanille.	900	Languedoc-Roussillon, Sud Ouest.
N	<b>Fer</b>	Nez: Petits fruits rouges (cassis, fraise), épices, réglisse, notes herbacées (poivron vert). — Œil: Robe pourpre. — Bouche: Charpentée, tannique.	900	Languedoc-Roussillon, Sud Ouest.
N	<b>Gamay</b>	Nez: Arômes de fraise, cerise, groseille, framboise, cassis, ainsi que des notes caractéristiques de rose, bonbon anglais et banane pour les Beaujolais nouveaux.	33500	Alsace-Lorraine, Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Sud Ouest, Vallée du Rhône.
N	<b>Grenache noir</b>	Nez: Fruits rouges ou noirs, figue, thym, tilleul, fenouil, genêt, foin, menthe, poivre, champignons. — Bouche: Il donne des vins puissants en alcool, souples et gras.	92500	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
N	<b>Grolleau</b>		2600	Loire - Centre.
N	<b>Lledoner Pelut</b>		600	Languedoc-Roussillon.
N	<b>Malbec</b>	Voir Cot		
N	<b>Merlot</b>	Nez: Fruits rouges (surtout cerise), cassis, prune, mûre, vanille, réglisse, grillé, cuir, fourrure. — Bouche: Il donne des vins plus ronds et plus tendres que les Cabernets.	85000	Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Sud Ouest.
N	<b>Mondeuse</b>	Nez: Petits fruits rouges, violette, iris, épices.	200	Jura - Savoie.
N	<b>Mourvèdre</b>	Nez: Poivre, truffe, écurie et fruits noirs sont ses principales caractéristiques aromatiques, pour certains....Pour d'autres, au nez particulièrement fin : fleur d'acacia, cannelle, champignon frais, cuir, notes animales de musc, pruneau, réglisse, résine, sous bois, vanille... — Bouche: Tanins de bonne tenue.	7300	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
N	<b>Négrette</b>	Nez: Fruits rouges, fruits à noyau, pruneaux, litchi, bois brûlé. — Bouche: peu charpentée, peu acide.	1250	Loire - Centre, Sud Ouest.
N	<b>Niellucio</b>	Nez: Fruits rouges, réglisse, cuir, tabac, maquis. — Œil: Rubis brillant. — Bouche: Rouges pleins et charpentés, rosés fruités.	1750	Provence - Corse.
N	<b>Petit verdot</b>	Nez: Notes de violette et d'épices. — Œil: Jus très coloré.	400	Bordeaux, Sud Ouest.
N	<b>Picpoul noir</b>		150	Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône.
N	<b>Pineau d'Aunis</b>		525	Loire - Centre.
N	<b>Pinot meunier</b>		10900	Alsace-Lorraine, Champagne, Loire - Centre.

## Cépages du BCBG - 2010

<b>Cépage</b>		<b>Caractéristiques</b>	<b>Ha</b>	<b>Régions</b>
N	<b>Pinot noir</b>	Nez: Quand il est jeune, arômes de fruits rouges ou violets (cassis, framboise, fraise, cerise, mûre, prune, violette). Après quelques années de garde, arômes d'épices (réglisse, cacao), d'humus, de musc et de venaison. — Œil: Le jus du Pinot noir est incolore ; c'est pourquoi, ce jus donne le vin de Champagne. En Bourgogne, c'est au moment de la macération et de la fermentation en cuve que la matière colorante, contenue dans la pellicule des baies de raisin, donne au vin sa teinte rouge.	24000	Alsace-Lorraine, Beaujolais-Lyonnais, Bourgogne, Champagne, Jura - Savoie, Languedoc-Roussillon, Loire - Centre, Sud Ouest, Vallée du Rhône.
N	<b>Poulsard</b>	Nez: Fraise des bois, framboie, groseille, réglisse. — Œil: Robe peu colorée, pelure d'oignon	300	Jura - Savoie.
N	<b>Sciaccarello</b>	Nez: Fleurs d'immortelle, réglisse, poivre, maquis.	600	Provence - Corse.
N	<b>Syrah</b>	Nez: Nez intense de violette, de framboise mûre et de cassis évoluant avec le temps vers des notes de poivre, de chocolat, de cannelle, de tabac blond, de sous-bois et de cuir. — Œil: Très coloré.	44000	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Sud Ouest, Vallée du Rhône.
N	<b>Tannat</b>	Nez: Framboise, épices. — Bouche: Herbacée.	2800	Sud Ouest.
N	<b>Terret noir</b>		400	Languedoc-Roussillon, Provence - Corse, Vallée du Rhône.
N	<b>Tibouren</b>	Nez: Fruits rouges et noirs, notes florales.	430	Provence - Corse.
N	<b>Trousseau</b>	Nez: Fruits rouges (cerise, framboise, mûre).	100	Jura - Savoie.
Rs	<b>Clairette rose</b>		300	Provence - Corse, Vallée du Rhône.
Rs	<b>Gewürztraminer</b>	Nez: Puissant et complexe: notes de fruits exotiques (litchi, fruits de la passion, ananas, mangues...), de fruits confits, de fleurs (rose, pivoine, géranium), d'agrumes (écorces d'oranges) et d'épices (pain d'épice, miel, menthe poivrée, girofle, poivre, cardamome). — Œil: Robe jaune intense avec des reflets dorés. — Bouche: Corsée, bien charpentée avec de l'ampleur et du gras. En rétro olfaction, on peut trouver la réglisse.	2700	Alsace-Lorraine.
Rs	<b>Klevener de Heiligenstein</b>		25	Alsace-Lorraine.