

LES CÉPAGES ET LEURS ARÔMES DOMINANTS

Avant toute chose, **qu'est-ce qu'un cépage** ? Il s'agit tout simplement du type de plant de vigne dont

Certaines caractéristiques lui sont propres : forme des feuilles, forme des grappes, couleur des raisins à maturité, composition des raisins entre autres.

Concernant les arômes, ils sont essentiellement perçus par l'odorat, mais aussi en bouche via ce que l'on appelle la voie rétro nasale (Relatif à la partie arrière du nez, au début des fosses nasales). Cette voie **rétro nasale** ou indirecte (notion d'arôme) est utilisée lorsque l'aliment est en bouche, s'opposant à la voie ortho nasale ou directe (notion d'odeur)

Il existe trois types d'arômes :

Les **arômes primaires**, provenant du raisin lui-même et donc de son cépage.

Les **arômes secondaires** qui sont dégagés à l'issue de la fermentation alcoolique.

Enfin, les **arômes tertiaires** qui apparaissent au cours du vieillissement du vin.

Les vins ont tous des **arômes différents**, et cette différence vient de plusieurs facteurs, comme le **terroir**, les **techniques de vinification**, mais aussi et surtout du (ou des) **cépages** utilisés pour sa production.

Vous trouverez-ci dessous un tableau récapitulatif des principaux cépages présents et utilisés en France, les régions dans lesquelles on les cultive et les arômes qu'ils confèrent au **vin**.