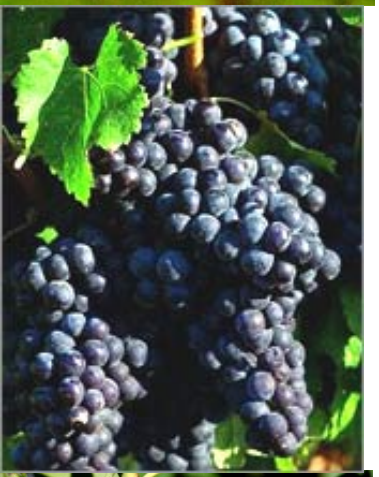
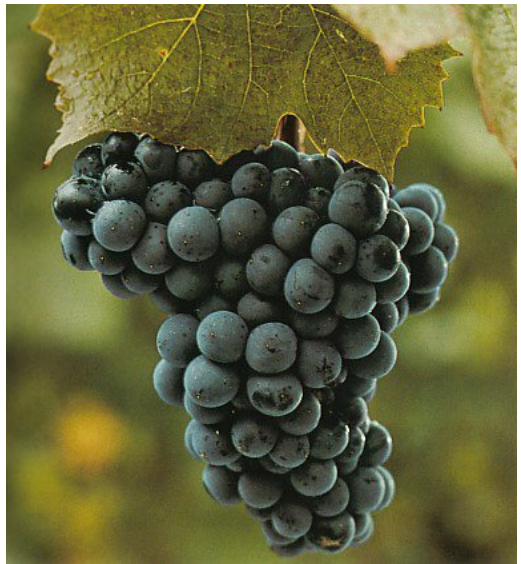
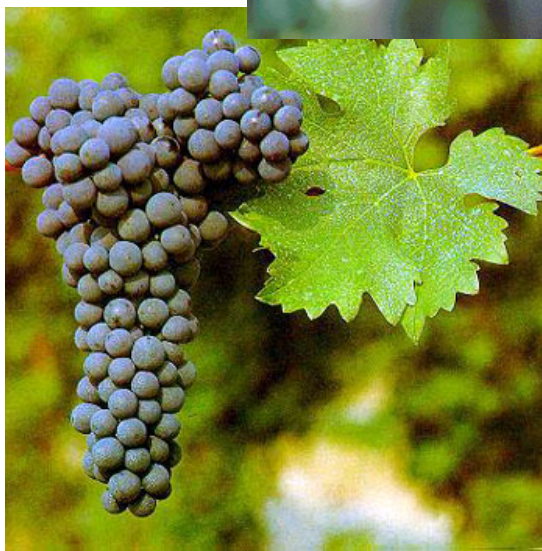


Les Cépages Rouges

Le Cabernet Franc

- Gamme aromatique : Fruits rouges acidulés (groseille, fraise, framboise), sous-bois, poivron, réglisse, fleurs (géranium).
- Bouche : Repose sur une acidité marquée dans sa jeunesse, des tannins stricts mais qui s'assouplisse avec le temps et un alcool peu marqué.

Le Cabernet Franc

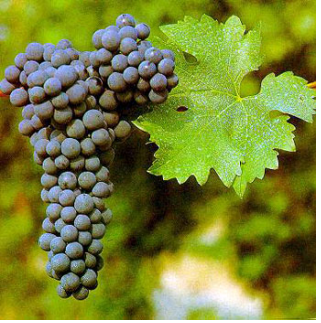
- Terroir de prédilection : Loire
- Appellations intéressantes : Chinon, Saumur Champigny, Bourgueil
- Longévité : 5-10 ans
- Accord mets-vins : Charcuteries, salaisons, viandes grillées, cuisine asiatique, vieux fromages de chèvre secs.

Le Pinot Noir

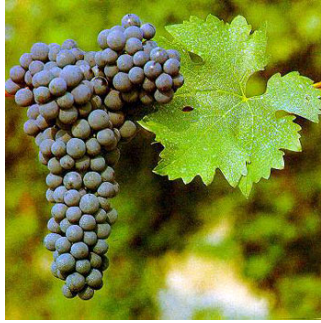
- Gamme aromatique : cerise, kirsch, hydrocarbures (pétrole), amande, animal, sous-bois, et cuir à l'évolution.
- Bouche : Repose sur un équilibre entre le fruit et la fraîcheur, les tannins sont discrets et l'alcool moyennement présent. C'est un vin tout en finesse et subtilité

Le Pinot Noir

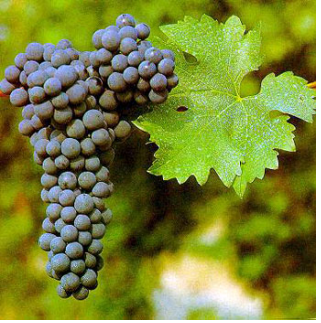
- Terroir de prédilection : Bourgogne, Oregon
- Appellations intéressantes : Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Volnay, Nuits Saint-Georges,
- Longévité : 10-15 ans
- Accord mets vins : plats mijotés (bœuf bourguignon), gibiers à plumes, ris de veau, jeunes fromages à pâte dure.



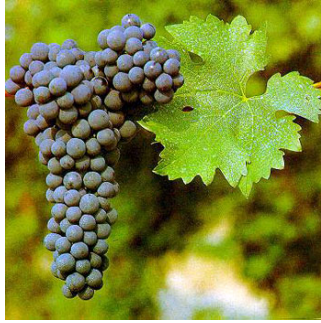
Le Cabernet Sauvignon



- Gamme Aromatique : cassis, bois de cèdre, boîte à cigare, réglisse, vanille, note florale (géranium, fleurs fanées).
- Bouche : grande structure tannique, et acidité puissante, charge alcoolique faible, en mono cépage c'est un vin très puissant, il est souvent associé à des cépages à charge alcoolique élevée qui l'arrondissent (merlot dans le Bordelais, Grenache en Provence)



Le Cabernet Sauvignon



- Terroir de prédilection : Bordeaux, Provence, Chili, Napa Valley
- Appellations intéressantes : Pauillac, Saint-Julien, Pessac-Léognan, Coteaux d'Aix, Maipo Valley, Napa Valley.
- Longévité : 20-25 ans
- Accord mets vins : Viande grillée, plats mijotés, gibier à poils, poisson avec une sauce au vin rouge, Saint-Nectaire, vieux fromage à pâte dure.

La Syrah

- Gamme aromatique : fruits rouges et noirs (cassis, cerise noire, mûre), poivre, sanguin, fumé, animale (couenne de lard), fleurs (œillet, bergamote), évolution vers le sous-bois, le cuir, la truffe.
- Bouche : puissante mais élégante, grande concentration de matière, tannins racés, acidité élevée, alcool pouvant être présent (syrah du sud).

La Syrah

- Terroir de prédilection : Rhône Nord, Australie, Suisse, Californie
- Appellations intéressantes : Côte-Rôtie, Hermitage, Cornas, Crozes-Hermitage, Valais, South Australia.
- Longévité : 15-20 ans
  - Accords mets-vins : Viande Grillée, Plats mijotés, Plats épicés (Cuisine Indienne), Charcuteries, cuisine provençale.

Le Cot, Malbec ou Auxerrois

- Gamme aromatique : fruits rouges et noirs (cassis, cerise noire, mûre), orange sanguine, réglisse, anis, fenouil, cacao, encre de chine, évolution vers le sous-bois, le cuir, la truffe.
- Bouche : puissante, tendue, concentrée, tannins denses, acidité assez élevée, alcool souvent peu important.

Le Cot, Malbec ou Auxerrois

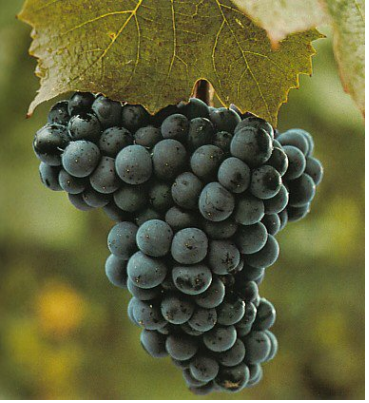
- Terroir de prédilection : Sud-Ouest, Loire
- Appellations intéressantes : Cahors.
- Longévité : 15-20 ans
  - Accords mets-vins : Cuisine locale (confit de canard, cassoulet), Plats mijotés, Plats épicés (Cuisine Indienne), Gibiers en sauce. Accords surprenants sur le foie gras et le chocolat.

Le Grenache

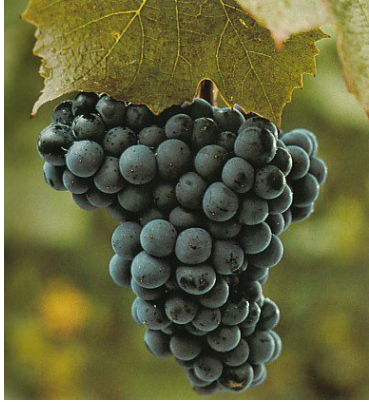
- Gamme aromatique : fruits rouges et noirs confiturés (fraise, framboise, prune), agrumes (orange sanguine, mandarine), épices du bouillon, garrigue, eau de vie, chocolat.
- Bouche :à l'attaque souvent marquée par l'alcool, acidité modérée, tannins onctueux, finale ample.

Le Grenache

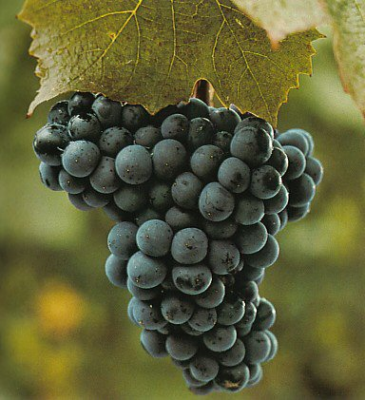
- Terroir de prédilection :
  - Rhône Sud, Roussillon, Espagne.
- Appellations intéressantes :
  - Gigondas, Collioure, Châteauneuf du Pape, Maury, Banyuls
- Longévité : 5-10 ans
- Accord mets vins :
  - plats mijotés, cuisine épicée, fromages bleus.



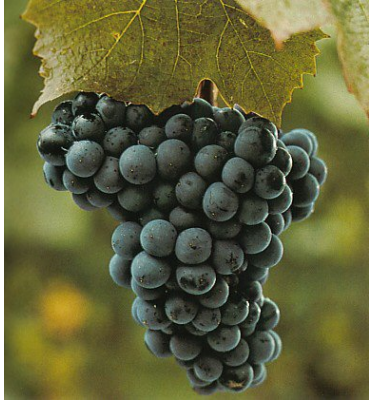
Le Gamay



- Gamme aromatique :
  - Fruits rouges (framboise, fraise, cerise), poivre, légère note épicée
- Bouche :
  - Tout en fruit et en souplesse, tannins peu présents, acidité modérée, alcool souvent marqué donnant un sentiment de rondeur et de souplesse.



Le Gamay



- Terroir de prédilection :
  - Beaujolais
- Appellations intéressantes :
  - Morgon, Moulin à Vent, Fleurie.
- Longévité : 3-5 ans
- Accords mets-vins :
  - Charcuteries, fromages de chèvre, jambon à l'os, poulet rôti.

Le Merlot

- Gamme Aromatique :
  - fruits noirs (myrtilles, cassis, mûre), fleurs (violette), évolue vers le cuir, les champignons et la truffe (en vieillissant).
- Bouche :
  - peu tannique et peu acide mais en général très marquée par l'alcooli qui donne une sensation d'ampleur et de rondeur en bouche.

Le Merlot

- Terroir de prédilection :
  - Bordeaux, Sud Ouest.
- Appellations intéressantes :
  - Pomerol, Côtes de Duras.
- Longévité : 8-10 ans
- Accord mets vins :
  - Poisson en sauce au vin rouge, grillades, plats mijotés, gibier à plumes.