

Cépages et arômes

Peut-on reconnaître un cépage grâce aux arômes perçus? C'est le défi que relèvent tous ceux qui cherchent à retrouver le pedigree d'un vin dont on ne connaît pas l'étiquette. Voici un petit vade-mecum, tiré de la brochure de Swiss Wine Promotion intitulée «Vignobles et Vins» pour nos lecteurs qui aiment se confronter à cet exercice d'humilité qu'est la dégustation à l'aveugle.

Chasselas

Monde: environ 6000 hectares
Suisse: 3606 hectares



fleurs blanches silex poire beurre citron

Petite Arvine

Monde : 235 hectares
Suisse: 235 hectares



pamplemousse citron ananas mandarine

Sauvignon Blanc

Monde: environ 125 000 hectares
Suisse : 204 hectares



maracuja litchi asperges

Chardonnay

Monde: environ 220 000 hectares
Suisse: 402 hectares



pomme poire beurre

Silvaner (Johannisberg)

Monde : environ 10 000 hectares
Suisse : 303 hectares



amandes camomille pomme

Les arômes: l'essence du vin?

Jusqu'à la moitié du 20^e siècle, les descriptions de vins ne mentionnent quasiment jamais d'arômes. Les divers contenants utilisés pour la dégustation ont une forme qui neutralisent les arômes des liquides qu'ils contiennent. Dans les années 1960, le négociant du Beaujolais Jules Chauvet démontre que la forme du récipient influe sur les arômes du vin. Cette démonstration mènera à la création du verre INAO, qui révèle les qualités sans amplifier les défauts, encore largement utilisé aujourd'hui.

Le saviez-vous?

L'épithélium olfactif, qui regroupe les neurones olfactifs, ne fait que 2 centimètres carrés.

Pinot Noir

Monde: environ 120 000 hectares
Suisse: 3875 hectares



cerise fraise cassis framboise poivre

Merlot

Monde: environ 250 000 hectares
Suisse: 1220 hectares



pruneau myrtille mûre

Syrah

Monde: environ 200 000 hectares
Suisse: 206 hectares



poivre violette myrtille mûre

Gamaret

Monde: environ 450 hectares
Suisse: 439 hectares



cerise poivre mûre

Humagne Rouge

Monde: environ 150 hectares
Suisse: 143 hectares



feuilles sèches myrtille cerise