

## VINS ROUGES ET ROSÉS

**Syrah** : La Syrah est un raisin constitué de petites baies noires aux reflets bleutés, avec une peau fine mais assez résistante. Elle donne des vins solides et colorés, rudes les premières années car riches en tanins, mais particulièrement aptes à un vieillissement prolongé. Avec les années, son évolution apporte au vin des notes caractéristiques de vanille, de havane et de fruits rouges confits.

**Cinsault** : Goûteux et d'un bel aspect, ce cépage d'origine provençale a longtemps été utilisé comme raisin de table. Il est largement utilisé en Provence pour l'élaboration des vins rosés. Il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruité, nuanciant la puissance d'autres cépages.

**Grenache** : Ce cépage est originaire d'Espagne. Très productif, il résiste bien au vent violent et à la sécheresse. Le Grenache apporte gras, ampleur et puissance aux vins. Il donne aux vins jeunes des arômes élégants de petits fruits rouges, mais des notes plus épicées et animales aux vins évolués.

**Cabernet Sauvignon** : Peu répandu en Provence, ce célèbre cépage bordelais est constitué de petites baies à la peau dure et la chair croquante. Il apporte au vin une charpente tannique, puissante et douce à la fois, qui facilite le vieillissement : son nez caractéristique de poivron vert, de cassis et de tabac le distingue des autres cépages. Associé à la Syrah, le Cabernet Sauvignon peut produire de grands vins de garde.

**Carignan** : Adapté aux sols pauvres, bien implanté dans le sud de la France, ce cépage fort répandu en Provence par le passé tend à se faire plus discret. Il a besoin d'être cultivé en coteaux avec de faibles rendements pour exprimer le meilleur. Il donne alors des vins charpentés, généreux et colorés qui constituent une excellente base d'assemblage. Vinifié seul, il délivre des arômes de cerise, framboise, pruneau et a besoin de quelques années pour se patiner.

**Tibouren** : Il est un authentique provençal. Le Tibouren donne des vins délicats et élégants. Il est idéal pour les rosés auxquels il offre de la finesse au palais et de la richesse au bouquet. Il est le partenaire privilégié des autres cépages provençaux.

**Mourvèdre** : Ses petits grains serrés préfèrent les terroirs chauds et calcaires. Ce cépage a une maturation lente. Il est implanté depuis très longtemps en Provence. Le Mourvèdre donne des vins charpentés aux tanins fins et bien affirmés. Dans sa jeunesse, le vin issu de ce cépage a des arômes de violette et de mûre. Son velouté et sa souplesse, accompagnés de notes caractéristiques d'épices, de poivre et de cannelle, se révèlent après plusieurs années de vieillissement en cave. Le Mourvèdre est souvent associé au Grenache et à la Syrah.

**Merlot** : Le Merlot supporte des sols variés. Il a, en outre, une relative résistance aux maladies du bois. Peu sensible à l'oxydation, il a une aptitude à l'élevage en cuve ou en barrique et donne de bons vins partout où il est planté. Ses arômes bien caractérisés le font reconnaître même des non-initiés. Même s'il se conserve bien, il peut être bu rapidement. Il permet de produire des vins de soif, fruités, fins et colorés ou des vins de garde amples, structurés et complexes. Il peut être utilisé seul pour produire un vin de cépage ou en assemblage avec du cabernet-sauvignon avec lesquels il donne des vins amples et complexes.

## VINS BLANCS

**Rolle** : Le Rolle, appelé aussi Vermentino, est très répandu en Provence. Il mûrit tardivement et nécessite un climat chaud. Il est à la fois robuste et d'une très grande qualité gustative. Il donne aux vins des parfums d'agrumes et de poire, d'amande et de fenouil. Il apporte aussi du gras, de l'équilibre et beaucoup de finesse.

**Clairette** : Ce cépage est typiquement méridional et très ancien en Provence. Il produit peu mais ses grains oblongs sont vigoureux et résistants. La Clairette permet de produire des vins aromatiques et bouquetés aux notes de fruits à chair blanche, de fenouil et de tilleul.

**Ugni Blanc** : Ce cépage d'origine toscane a des baies rondes et juteuses, regroupées dans de grandes grappes allongées. L'Ugni Blanc est sensible aux gelées mais vigoureux et très productif. Il permet d'obtenir un vin clair et fruité, d'une grande finesse. Assemblé avec d'autres raisins, il apporte une touche de fraîcheur dans les vins.