

Quelques cépages blancs en Languedoc

De nos jours

Bourboulenc

Originnaire de la région provençale. Avec ses grosses grappes aux baies de taille moyenne, vins fins et peu alcoolisés.



Chardonnay

Vins blancs secs, vins effervescents et même vins liquoreux. A forte teneur en sucre mais avec une certaine acidité, équilibrés, puissants et amples, arômes intenses et typiques de fruits secs, noisette, etc.).

Chenin

Soit vins effervescents ou secs soit vins liquoreux en fonction du terroir (calcaire ou schiste). Produits vifs avec des arômes de miel.



Clairette

Un des plus anciens cépages du Languedoc, vin assez alcoolique, peu acide aux arômes marqués (miel), mais laissant une amertume en fin de bouche.

Grenache blanc

Vins doux naturels mais aussi des vins blancs secs, longs en bouche mais avec parfois une acidité insuffisante.



Piquepoul blanc ou picpoul

Originnaire du Midi et essentiellement cultivé dans l'Hérault, notamment avec l'AOC Coteaux du Languedoc "Picpoul de Pinet" autour de l'étang de Thau. Vins blancs secs typés, nerveux et agréables.



Et aussi :

Maccabeu blanc
Marsanne
Mauzac
Muscat à petits grains blancs
Rolle (ou Vermentino)
Roussanne
Sauvignon



Sans oublier les cépages gris :

Grenache gris
Muscat à petits grains rosés

