

# Cépages

Informations aux enseignants



1/8

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Tâche</b>         | Les élèves lisent des textes d'information sur les cinq cépages. Ensuite, ils complètent les fiches signalétiques relatives aux cépages sur la fiche de travail et colorient les régions viticoles sur la carte de Suisse. |
| <b>Objectif</b>      | Les élèves découvrent les cinq principaux cépages et sont capables de les associer aux différentes régions.  |
| <b>Matériel</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiche de travail</li> </ul>   |
| <b>Forme sociale</b> | Travail individuel   |
| <b>Durée</b>         | 20 minutes   |

**Informations supplémentaires:**

- Il peut être utile de ne pas uniquement reporter les régions viticoles sur la carte, mais aussi les régions et localités mentionnées dans le texte.

# Cépages

Fiche de travail



2/8

## Types de vin et régions viticoles en Suisse

### Devoir:

Lis les textes ci-après sur les principaux cépages suisses. Ensuite, complète les fiches signalétiques sur la fiche de travail et colorie les régions viticoles de la couleur des cépages qui y sont cultivés sur la carte de Suisse.

Sur la carte de Suisse, le paysage viticole suisse est subdivisé en plusieurs régions: Suisse romande (lac Léman, Valais, lac de Neuchâtel et lac de Bienne), Tessin et la région de Suisse orientale, dont fait partie toute la Suisse alémanique.

Comme les autres espèces végétales, les raisins se déclinent également en plusieurs variétés (cépages). Les différents cépages produisent des vins totalement différents. Outre les cépages, le sol, la situation et le climat jouent également un rôle essentiel dans le caractère du vin. Les cinq principaux cépages suisses sont détaillés ci-après.

### Le Chasselas

Le Chasselas est le principal cépage blanc suisse. Cette déclaration paraît moins surprenante si on évoque le nom valaisan usuel, le Fendant. En fait, ce cépage possède de nombreux noms différents. Ainsi par exemple, dans la région du lac Léman, du lac de Neuchâtel et du lac de Bienne, de même qu'en France, il s'appelle Chasselas. L'origine de ce cépage demeure un mystère. D'aucuns supposent qu'il provient de l'Arche de Noé, d'autres racontent que le village de Chasselas serait le lieu d'origine de ce cépage très répandu. Selon la transmission écrite toutefois, les vignes de Chasselas ont été importées en Bourgogne depuis Constantinople en 1523.

Le raisin Chasselas se présente sous forme de grandes grappes, ses baies goûteuses sont rondes, de taille variable et leur couleur varie de vert à vert-jaune. Ce cépage donne un vin léger, gouleyant, frais et fruité. Dans le sud, ce raisin est principalement consommé comme raisin de table. Le Chasselas préfère les sols fertiles et calcaires. Il est peu sensible aux gelées et aux maladies fongiques. Les vins les plus renommés issus de ce cépage proviennent des rives du lac Léman, des communes situées entre Lausanne et Vevey (Lavaux).

### Müller-Thurgau

C'est avec ce cépage que commencent les vendanges. Même dans les années moins favorables, il produit un vin qui surprend par son moelleux et sa faible acidité, et dont la popularité ne cesse de croître en Europe centrale. Le cépage doit son nom à un certain Monsieur Müller originaire du canton de Thurgovie (Thurgau en allemand) qui a créé cette nouvelle variété en 1882. Jadis, on pensait que le Müller-Thurgau était un croisement entre le Riesling (mère) et le Silvaner (père), raison pour laquelle le cépage était appelé Riesling-Silvaner. Aujourd'hui, cette théorie a été démentie. Le nom s'étant toutefois établi en de nombreux endroits, il peut toujours être utilisé. Les baies de ce raisin sont de taille moyenne, ovales et de couleur vert-jaune. Les raisins Müller-Thurgau donnent des vins doux, au bouquet fruité-floral et rehaussés d'un magnifique arôme de muscat. Ce cépage préfère les sols profonds, glaiseux de Suisse alémanique, mais il est sensible à la sécheresse et à la pourriture.

# Cépages

Fiche de travail



3/8

## Pinot Noir

Le Pinot Noir est le principal cépage rouge en Suisse. On le cultive dans de nombreux domaines viticoles du monde. En Suisse, le Pinot Noir est très répandu en Valais, entre Sierre et Loèche, dans la région du lac Léman, du lac de Bièvre et du lac de Neuchâtel autour de Cortaillod. En Suisse alémanique, on le trouve surtout dans le canton de Schaffhouse dans la région de Hallau, dans le canton de Zurich, principalement dans le Weinland zurichois, ainsi que dans les Grisons à Maienfeld, à Jenins et à Malans. Le Pinot Noir est également appelé plus simplement Pinot.

En 1394, les «Pinoz» (pluriel de Pinot) sont mentionnés dans un ancien document bourguignon. À l'époque, ce cépage était déjà connu et cultivé depuis plusieurs siècles en Bourgogne. Des soldats de troupes armées étrangères ont introduit ce cépage dans notre région au XVII<sup>e</sup> siècle.

C'est sur les coteaux calcaires de la Côte d'Or française, en Bourgogne, que sont cultivés les Pinots les plus renommés et les plus chers. Le cépage Pinot Noir est considéré comme étant le cépage roi de tous les vins rouges. Il préfère les sols calcaires et il est très exigeant en matière d'entretien et de vinification, ce qui lui vaut son surnom de diva. La couleur des raisins varie de bleu foncé à violet, les fruits sont denses et donnent des vins équilibrés, fins, doux aux arômes de baies et de cerises.

Assemblé avec le Gamay, le Pinot Noir donne la célèbre Dôle en Valais.

En Champagne, la majorité des grands champagnes français sont issus du Pinot Noir.

Le Pinot Noir fait partie de la grande famille des Pinots qui compte également des variétés de blanc. Il n'en demeure pas moins que des raisins rouges peuvent également donner des vins blancs, étant donné que la couleur ne provient pas du jus, mais de la peau (appelée pellicule) des baies. Si les pellicules des baies sont directement éliminées du jus fraîchement pressé, on obtient un vin blanc (Blanc de Noir, vins pétillants blancs). Si le vin reste en contact avec les pellicules des baies pendant un moment, on obtient un rosé et en cas de macération pelliculaire prolongée, un vin rouge.

## Gamay – Beaujolais

Le cépage Gamay est un cépage à toute épreuve qui peut être cultivé sur pratiquement tous les sols, même les sols secs, rocailleux et infertiles. Dans le Beaujolais, on le cultive le plus souvent sur la roche primitive. C'est là que le cépage s'est réfugié après l'interdiction de sa culture imposée en 1567 par le duc d'Albe. À l'origine, le Gamay était cultivé à proximité de la région de culture du cépage roi, le Pinot Noir.

Le Gamay a développé une astuce pour se protéger des dégâts causés par les gelées printanières: s'il est victime du gel, il produit un deuxième débourrement pour s'assurer de bonnes récoltes. Il est robuste et résistant contre de nombreuses maladies, il n'apprécie toutefois pas un excès d'humidité. Les baies sont denses, de taille moyenne et de couleur noir-violet. Les vins sont appréciés dès leur plus jeune âge pour leur légèreté, leur fraîcheur, leur souplesse et leur magnifique arôme fruité. Les vins les plus légers sont cultivés en Loire, en Savoie et en Suisse, dans la région du lac Léman et en Valais (assemblage avec du Pinot Noir pour donner la Dôle).

# Cépages

*Fiche de travail*



## **Merlot**

Merlot signifie «petit merle». Ce raisin à maturation précoce est souvent un butin pour les merles friands de diversité, gourmands et exigeants. Arrivée à maturité, la baie est ronde, noir-bleu (comme le merle) et donne des vins rouge foncé, fruités, de belle ampleur, souvent rehaussés d'arômes de prune.

L'origine de ce cépage est inconnue. Il est décrit pour la première fois dans un registre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle dans le Médoc (Bordeaux). Avec le Cabernet Sauvignon, le Merlot est l'un des principaux cépages dans le monde et il entre dans la composition de nombreux Bordeaux.

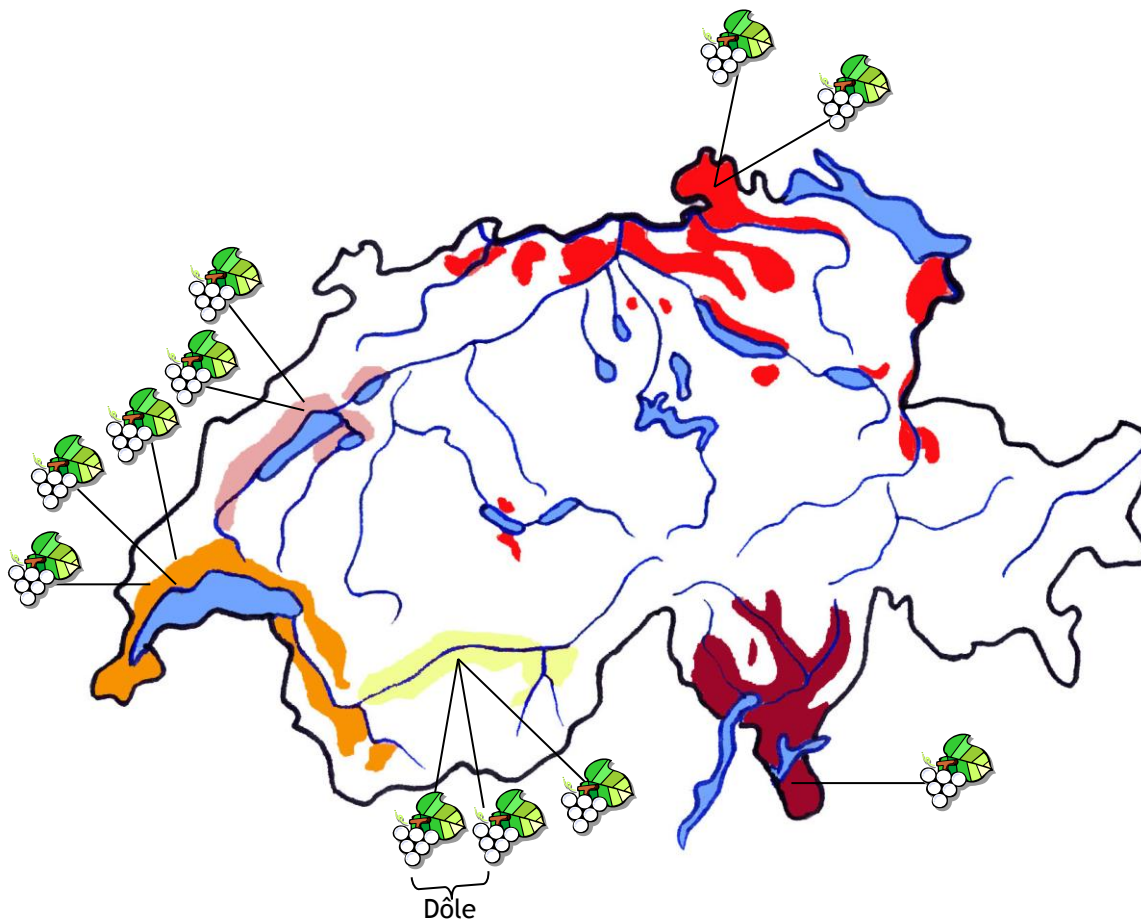
Du fait de sa sensibilité à la pourriture et à la gelée, le Merlot préfère les sols secs et chauds, mais le climat ne doit toutefois être ni trop chaud ni trop sec. En Suisse, il apprécie les terroirs ensoleillés du Tessin entre Locarno et le lac de Lugano.

# Cépages

Fiche de travail



5/8



|                 | Chasselas | Pinot Noir | Müller-Thurgau |
|-----------------|-----------|------------|----------------|
| Autres noms:    |           |            |                |
| Présence en CH: |           |            |                |
| Sol:            |           |            |                |
| Baies:          |           |            |                |
| Vin:            |           |            |                |

# Cépages

Fiche de travail



|                 | <b>Gamay</b> | <b>Merlot</b> |
|-----------------|--------------|---------------|
| Autres noms:    |              |               |
| Présence en CH: |              |               |
| Sol:            |              |               |
| Baies:          |              |               |
| Vin:            |              |               |

# Cépages

*Solution*



7/8

**Solution:** Régions viticoles

## Chasselas

**Autres noms:** Gutedel, Fendant

**Présence en CH:** lac Léman, lac de Neuchâtel, lac de Bienne et Valais

**Sol:** fertile, calcaire

**Baies:** rondes, taille variable, vertes (vert-jaune)

**Vin:** léger, gouleyant, frais, fruité

## Pinot Noir

**Autre nom:** Pinot

**Présence en CH:** Valais, lac Léman, lac de Neuchâtel, lac de Bienne, Schaffhouse (Hallau, le Klettgau), Weinland zurichois, Seigneurie grisonne (Jenins, Malans, Maienfeld).

**Sol:** calcaire

**Baies:** bleu foncé/violettes, denses

**Vin:** vins fins, doux, veloutés avec des arômes de baies et de cerises

## Müller-Thurgau

**Autre nom:** Riesling-Silvaner

**Présence en CH:** domaines viticoles suisses allemands

**Sol:** sols profonds, glaiseux

**Baies:** taille moyenne, ovales, vert-jaune

**Vin:** doux, fruité, floral, arôme de muscat

## Gamay

**Présence en CH:** lac Léman, Valais

**Sol:** quasiment tous types de sols

**Baies:** denses, taille moyenne, noir-violet

**Vin:** léger, frais, souple, fruité

## Merlot

**Signification du nom:** petit merle

**Présence en CH:** Tessin

**Sol:** sec, chaud, mais climat pas trop chaud

**Baies:** rondes, bleu-noir

**Vin:** rouge foncé, fruité, ample, souvent rehaussé d'arômes de prune

# Cépages

Solution

