



# LES CÉPAGES DES CÔTES DU RHÔNE

*Guide pratique pour connaître et reconnaître  
les cépages des Côtes du Rhône*



  
SYNDICAT  
DES VIGNERONS  
DES CÔTES DU RHÔNE

# Comment utiliser ce guide

Chaque cépage est décrit selon les catégories suivantes :

## Ampélo



Principales caractéristiques de la feuille et du rameau



Principales caractéristiques de la grappe et des baies



Singularités du cépage aidant à sa reconnaissance

Signe  
distinctif

## Viti

Précocité, aptitudes culturales, port du feuillage, productivité, sensibilités aux maladies...

## Implantation

Zones préférentielles de plantation.

## Œno



Entre crochets, plage d'intensité colorante attendue pour les vins de ce cépage en vinification rouge classique.

# Sommaire

L'encépagement en chiffres	2
Les règles d'encépagement	3
Quelques notions d'ampélographie	4

## Les cépages noirs

Brun Argenté N	6	Marselan N	20
Caladoc N	8	Mourvèdre N	22
Carignan N	10	Muscardin N	24
Cinsaut N	12	Piquepoul noir N	26
Counoise N	14	Syrah N	28
Couston N	16	Terret noir N	30
Grenache N	18		

## Les cépages blancs

Bourboulenc B	32	Picardan B	42
Clairette B	34	Piquepoul blanc B	44
Grenache blanc B	36	Roussanne B	46
Marsanne B	38	Ugni blanc B	48
Muscat à petits grains B	40	Viognier B	50

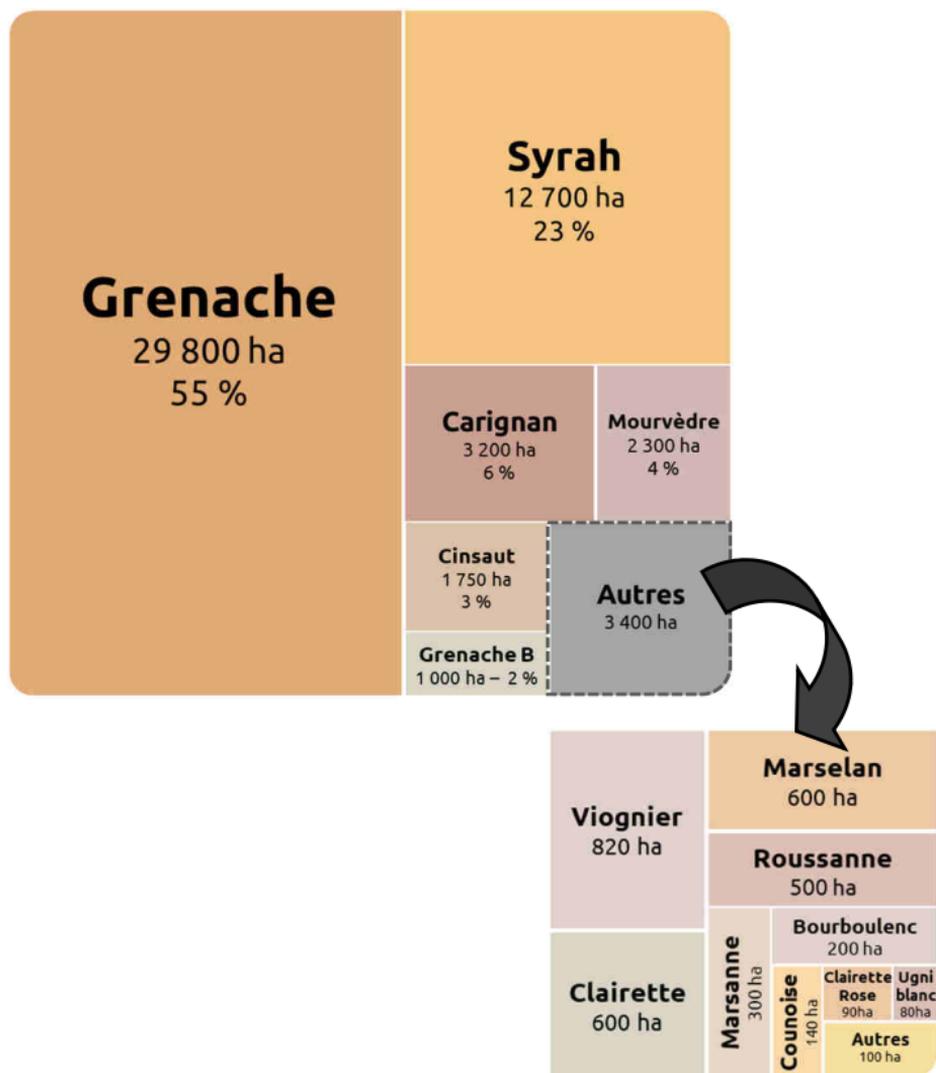
## Les cépages rose et gris

Clairette rose Rs	52	Grenache gris G	54
Sources et crédits			56

# L'encépagement en chiffres

Pour les appellations Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus des Côtes du Rhône

(Surface totale en production environ 54 200 ha en 2018)



# Les règles d'encépagement en AOC Côtes du Rhône

## Côtes du Rhône rouges et rosés

### LES CEPAGES PRINCIPAUX

Grenache  
**30% min.**

Syrah +  
Mourvèdre  
**20% min.**

Grenache + Syrah  
+ Mourvèdre  
**≥ 70% min.**

### LES CEPAGES ACCESSOIRES

LES NOIRS, ROSE, GRIS :  
Brun Argenté + Carignan +  
Cinsaut + Counoise +  
Muscardin + Piquepoul noir  
+ Terret noir + Clairette  
rose + Grenache gris

LES NOUVEAUX :  
Caladoc +  
Marselan +  
Couston  
**10% max.**

### LES BLANCS :

Bourboulenc + Clairette + Grenache  
blanc + Marsanne + Piquepoul blanc +  
Roussanne + Ugni blanc + Viognier  
**5% max. dans les rouges**  
**20% max. dans les rosés**

**≤ 30% max.**

## Côtes du Rhône blancs

### LES CEPAGES PRINCIPAUX

Bourboulenc + Clairette +  
Grenache blanc + Marsanne +  
Roussanne + Viognier

**80% min.**

### LES CEPAGES ACCESSOIRES

Piquepoul blanc + Ugni blanc

**20% max.**

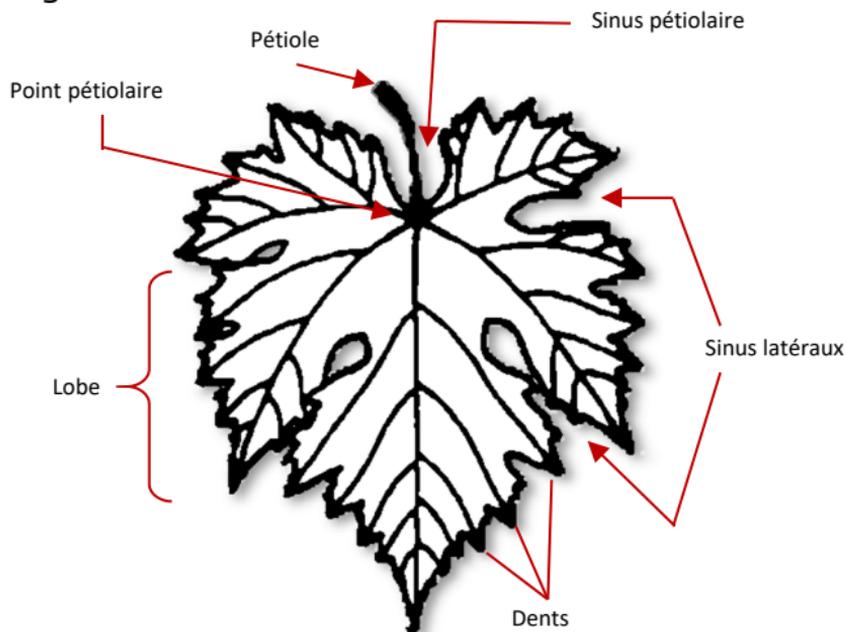
Les pourcentages sont appréciés, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'AOC concernée.

Pour plus d'infos sur les cahiers des charges : [www.syndicat-cotesdurhone.com](http://www.syndicat-cotesdurhone.com)

Pour les règles d'encépagement des Côtes du Rhône Villages et des Crus, se référer à leurs cahiers des charges.

# Quelques notions d'ampélographie

L'ampélographie est la discipline qui décrit les variétés de vigne. Voici quelques outils descriptifs utilisés dans ce guide.



La feuille de vigne est composée d'un **pétiole** et d'un **limbe**.

Le **limbe** peut être découpé en plusieurs **lobes**.

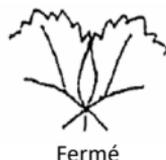
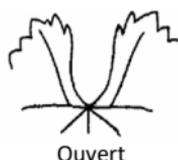
La face inférieure du limbe peut être plus ou moins velue.

Cette villosité peut être composée de poils **couchés** (ou cotonneux, ayant un toucher duveteux) et/ou de poils **dressés** (ayant un toucher de velours).

Les **nervures** principales prennent naissance au niveau du **point pétiolaire**.

Le limbe a un relief qui peut être **plan** ou **tourmenté**. Sa surface est **lisse**, **bullée**, voire **gaufree** lorsque les aspérités entre les nervures sont importantes.

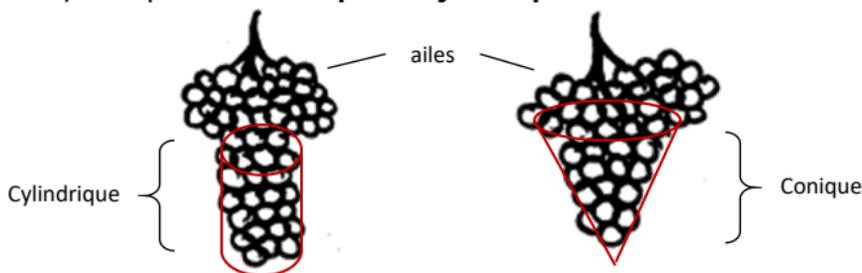
Le **sinus pétiolaire** peut être ouvert, fermé, et même chevauchant lorsque les deux lobes se superposent à ce niveau.



Les **sinus latéraux** peuvent également être plus ou moins ouverts : lorsqu'ils sont très chevauchants, les feuilles peuvent donner l'impression d'être trouées au niveau des sinus.

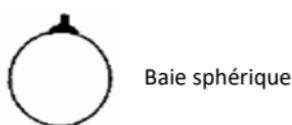
La **grappe** peut être plus ou moins ailée.

La forme de la grappe s'apprécie dans la partie médiane (sous les ailes) : elle peut être **conique** ou **cylindrique**.

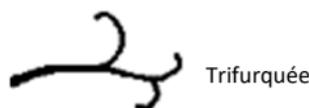


Selon l'espacement ou l'écrasement des baies entre elles, la grappe est plus ou moins **lâche** ou **compacte**.

Les baies sont généralement de forme **elliptique** ou **sphérique**.



Sur le rameau, les vrilles qui se séparent en deux sont **bifurquées** et en trois sont **trifurquées**.





Syndicat CDR



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 5 lobes et à dents longues.

Sinus pétiolaire peu ouvert à chevauchant.

Moyennement à faiblement velu.

Extrémité du rameau : jeunes feuilles brillantes.



Grosses grappes à grosses baies.

Chair croquante.

Millerandage fréquent.



Signe  
distinctif

Rameau parfois en zig-zag.

Impression de feuillage troué au niveau des sinus latéraux.

Ce cépage était aussi  
parfois appelé Camarèse

# Brun Argenté N (Vaccarèse)

## Viti

Précocité moyenne à tardive  
Port demi-retombant rendant le  
palissage nécessaire.

Très sensible à l'oïdium  
(présence de drapeaux).

Sensible à la pourriture acide et à la pourriture grise.

Cépage productif, la charge doit être maîtrisée les premières  
années.

Sujet au millerandage assez régulièrement.

### *Le + du cépage*

Rusticité. Vins  
aromatiques, équilibrés à  
degrés raisonnables

## Implantation

Éviter les sols profonds.

## Œno



Cépage moyennement coloré et assez tannique.

Vins équilibrés à degrés moyens.

Arômes fins, fruités et épicés avec un profil tannique  
intéressant.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour  
l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR  
et 20% en CDR Villages.



*Syndicat CDR*



*Pl@ntGrape*

## Ampélo



Feuille à 3 lobes et à dents petites.  
Sinus pétiolaire ouvert en U.  
Limbe presque glabre (très peu velu) et finement bullé.

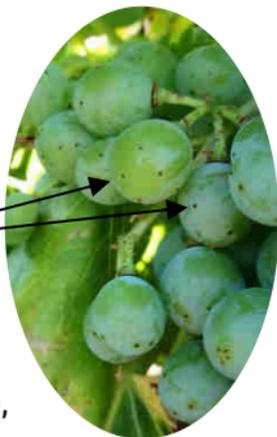


Grappes moyennes à grosses,  
assez lâches, ailées.  
Baies moyennes.



Signe  
distinctif

Présence de ponctuations  
lignifiées sur les baies et les  
rameaux (visibles avant véraison).  
Vrilles régulièrement bifurquées  
(contrairement à celles du Grenache,  
majoritairement trifurquées).



# Caladoc N

## Viti

Précocité moyenne.

Port demi-érigé.

Sensible au mildiou.

Cépage vigoureux et productif, charge à réguler sur jeunes vignes pour obtenir un profil tannique qualitatif.

Ebourgeonnage recommandé.

Peu sensible à la pourriture grise.

### *Le + du cépage*

Bonne productivité, rendements stables et vins colorés, équilibrés et structurés

## Implantation

Le Caladoc est bien adapté aux terroirs limitants.

## Œno



Cépage très coloré et très tannique.

Vins équilibrés et intenses avec une bonne structure à des degrés moyens.

Très bons résultats en rosé de pressurage direct : le Caladoc donne des rosés frais, clairs, aromatiques et équilibrés.

Tanins pouvant être durs si la charge en raisin est importante.

## AOC

Nouveau cépage accessoire : encépagement plafonné {Caladoc + Marselan + Couston} à 10% en CDR.

Non autorisé en CDR Villages, ni en Crus.



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Grande feuille à 5 lobes, limbe tourmenté et très gaufré (renforcements) entre les principales nervures.

Peu ou moyennement velu (poils couchés).



Grappes moyennes à grosses, souvent ailées.

Baies moyennes à grosses.

Production de verjus (grappes de rameaux secondaires) en cas de forte vigueur.



Signe  
distinctif

Feuille très grosse.

Nœuds pigmentés et gonflés,  
entrecœurs « en forme d'os ».

Renforcements sur le limbe en  
« coups de pouce »  
(empreintes de doigts).



# Carignan N

## Viti

Cépage tardif.

Port dressé, vigoureux.

Très sensible à l'oïdium  
(présence de drapeaux).

Sensible à la pourriture grise et au mildiou.

Cépage vigoureux et productif : il est recommandé de supprimer des grappes sur les jeunes vignes pour avoir une qualité intéressante.

Le Carignan blanc B, autorisé en AOC Tavel, est une mutation du Carignan N.

### *Le + du cépage*

Bonne productivité. Adapté aux terroirs pauvres et secs

## Implantation

Éviter les sols trop profonds, riches et humides.

## Œno



Couleur et structure bonnes quand le rendement est maîtrisé.

Vins acides avec un potentiel alcoolique moyen, pouvant être herbacés si les rendements sont trop élevés.

Arômes fruités, floraux pour certains millésimes.

Bons résultats en macération carbonique.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR et 20% en CDR Villages.



*Syndicat CDR*



*Pl@ntGrape*

## Ampélo



Feuille à 5 lobes, dents longues et pointues, bien effilées. Sinus latéraux profonds en V.  
Rameaux fins. Limbe peu velu.



Grappes moyennes à grosses, souvent ailées.  
Baies grosses et elliptiques.



Signe  
distinctif

Les sinus latéraux sont  
découpés comme la forme  
d'un bout de pinceau (en V)  
➔ « Cinsaut-Pinceau ».



# Cinsaut N

## Viti

Précocité moyenne.

Port retombant et rameaux fins.

Ébourgeonnage soigneux conseillé pour obtenir une vigueur suffisante.

Sensible à l'eutypiose et à la pourriture grise et acide.

Cépage productif, il est nécessaire de réguler la charge en raisins pour obtenir des vins rouges de qualité.

Particulièrement sur jeunes vignes, forte émission de pampres sur le tronc et le vieux bois.

### Le + du cépage

Forte productivité. Adapté aux terroirs pauvres et secs  
Intéressant en vin rosé

## Implantation

Pour les rouges : éviter les sols trop riches.

Se plaît bien sur sols sableux

## Œno



Cépage peu coloré et peu tannique.

Vins à acidité et degrés moyens.

Arômes fins, floraux et fruités, avec des notes épicées.

Par ses caractéristiques de légèreté, ce cépage est bien adapté à l'élaboration des vins rosés. Dans ce cas, une production plus élevée peut être recherchée.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR et 20% en CDR Villages.



Syndicat CDR



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 5 lobes, dents moyennes arrondies.  
Sinus pétiolaire chevauchant et sinus latéraux profonds en U chevauchants également.  
Face inférieure des feuilles très velue.



Grappes moyennes à grosses baies.  
Baies pouvant être de taille hétérogène au sein d'une même grappe.  
Coloration complète des baies à maturité parfois difficile.



Signe  
distinctif

Nombreuses petites feuilles, avec impression de feuillage troué due aux sinus latéraux chevauchants  
→ aspect Cabernet-Sauvignon.

# Counoise N

## Viti

Cépage moyen à tardif.  
Port retombant.  
Sensible aux maladies du bois.  
Sensible à la pourriture grise et acide.  
Cépage assez productif.

**Le + du cépage :**  
Degrés raisonnables  
à la récolte

## Implantation

Éviter les sols profonds.

## Ceno



Cépage peu coloré et peu tannique.  
Vins assez acides à degrés moyens, sensibles à l'oxydation.  
Arômes fins, floraux et fruités.  
Permet d'apporter de la fraîcheur et de la finesse en assemblage.  
Son caractère léger peut être intéressant pour les rosés.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR et 20% en CDR Villages



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Feuille à 3 lobes et à dents petites à moyennes  
Sinus pétiolaire ouvert en U. Limbe involuté (bords  
recourbés vers le haut), lisse et glabre.  
Ressemble au Grenache, mais rameaux plus fins.



Grappes petites à moyennes, assez lâches.  
Petites baies.



Signe  
distinctif

Pétioles colorés.  
Parfois présence d'une dent dans  
le sinus pétiolaire.  
Feuillage rougissant à l'automne.  
Sarments de l'année de couleur  
jaune miel après aoûtement.



# Couston N

## Viti

Précoce au débourrement.

Précoce à la récolte  
(souvent mûr en août !).

Port assez retombant, rameaux longs à palisser.

Sensible au mildiou.

Cépage vigoureux, rameaux épais et poussants.

Production moyenne à faible.

En conditions sèches, sujet au flétrissement des baies après véraison.

Petites baies : rendement en jus limité (160kg pour 1hL).

### *Le + du cépage*

Vins fortement structurés  
aux arômes puissants

## Implantation

Zones tardives, non gélives, bien alimentées en eau.

Très bien adapté aux coteaux ardéchois.

## Œno



Cépage très coloré et extrêmement tannique.

Vins pouvant présenter des hauts degrés d'alcool  
(concentration en sucre très rapide en fin de maturation).

Arômes puissants fruités.

Sa faible acidité et sa structure extrême rendent l'assemblage  
nécessaire pour obtenir des vins équilibrés.

## AOC

Nouveau cépage accessoire : encépagement plafonné  
{Caladoc + Marselan + Couston} à 10% en CDR.

Non autorisé en CDR Villages, ni en Crus.



Pl@ntGrape



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 3 lobes, brillante, lisse, glabre.  
Nervures vertes, dents rectilignes, limbe très  
tourmenté (non plan).



Grosses grappes compactes avec des baies  
arrondies.  
Grappe souvent ailée.



Signe  
distinctif

Aspect glabre et brillant, vert clair.  
Vrilles majoritairement trifurquées (contrairement  
au Caladoc dont les vrilles sont généralement  
bifurquées).

# Grenache N

## Viti

Précocité moyenne.

Port dressé, adapté à la conduite en gobelet

Sensible au mildiou, à l'excoriose et à la pourriture grise.

Cépage sujet à la coulure.

Cépage vigoureux avec un fort potentiel de production.

Sensible au court-noué : cette virose diminue fortement sa production.

Il existe un clone de Grenache Noir à petites baies : le 1212.

### *Le + du cépage*

Facile à conduire.

Vins très fruités et gras en bouche

## Implantation

Éviter les sols trop profonds et riches.

## Œno



Couleur et structure sensibles aux fortes charges.

Vins peu acides, fruités, ronds et gras.

Potentiel alcoolique élevé.

Cépage marqueur de terroir : peut donner de grands vins en conditions de faible vigueur et de contrainte hydrique modérée comme des vins neutres en situations non limitantes.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum de 30% en CDR et 40% en CDR Villages.



*Syndicat CDR*



*Pl@ntGrape*

## Ampélo



Petite feuille de 5 à 9 lobes et à dents moyennes.  
Sinus latéraux en U, limbe tourmenté, lisse et glabre.  
Feuille brillante de couleur vert foncé.



Fertilité importante : nombreuses petites grappes (souvent trois par rameau).  
Très petites baies à pellicule épaisse et très pruneuse : couleur bleutée intense à maturité.



Signe  
distinctif

Feuilles petites, frisées et glabres.  
Teinte du feuillage vert foncé très brillante caractéristique.  
Feuillage « troué » type Cabernet-Sauvignon.

# Marselan N

## Viti

Cépage moyen à tardif.  
Port assez retombant et rameaux fins, à palisser de préférence.  
Sensible au mildiou.  
Cépage peu à moyennement productif.  
La maturité phénolique de ce cépage est tardive, poussant parfois à récolter à des degrés élevés pour éviter la verdeur des tanins.  
Rendement en jus limité (160kg de raisin pour 1hL).  
Sensible à la sécheresse.

**Le + du cépage :**  
Résistance à la pourriture.  
Vins hyper colorés, aromatiques et structurés

## Implantation

Seulement sur des sols bien alimentés en eau ou irrigués.

## Œno



Cépage extrêmement coloré et très tannique.  
Vins de grande expression aromatique et typés avec des notes de fruits mûrs.  
Structure soutenue par une bonne acidité qui confère une bonne aptitude au vieillissement.  
Grands vins.

## AOC

Nouveau cépage accessoire : encépagement plafonné {Caladoc + Marselan + Couston} à 10% en CDR.  
Non autorisé en CDR Villages, ni en Crus.



Syndicat CDR



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 3 lobes, dents rectilignes régulières, bien dessinées. Nervures légèrement pigmentées. Sinus pétiolaire en lyre plus ou moins ouverte. Face inférieure des feuilles très velue.



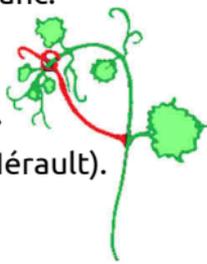
Grappes coniques, moyennes à grosses. Baies moyennes et bien rondes.



Signe  
distinctif

Feuille ronde et dentelée comme une scie circulaire. Très velu : le dessous des feuilles paraît blanc. Rameau et pétioles rouges.

Vrilles puissantes attrapant parfois l'apex et l'étranglant, formant un « lasso » (on l'appelle aussi Estrangle chien dans l'Hérault).



# Mourvèdre N

## Viti

Cépage tardif.

Port érigé.

Très sensible aux maladies du bois.

Cépage vigoureux et productif.

Feuillage peu actif, il faut laisser un maximum de surface foliaire pour assurer un bon fonctionnement de la photosynthèse.

Après écimage, reprise de la pousse des entre-cœurs faible.

Association avec porte-greffe 140Ru déconseillée.

**Le + du cépage :**

Vins vieillissant bien.

Donne de la complexité  
aux assemblages

## Implantation

Terroirs chauds, précoces et alimentés en eau régulièrement.

## Œno



Couleur moyenne à intense et bonne structure permettant le vieillissement des vins.

Vins peu acides, avec des notes de sous-bois, d'épices et de fruits mûrs.

Tanins veloutés se prêtant bien à un élevage en barrique.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum

{Syrah + Mourvèdre} de 20% en CDR et 25% en CDR Villages.



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Grande feuille entière ou à 3 lobes.  
Sinus pétiolaire très chevauchant.  
Limbe tourmenté et très bullé.  
Face inférieure des feuilles glabre à très peu velue.



Grappes moyennes à baies rondes moyennes à petites.  
Forme triangulaire.



Signe  
distinctif

Feuille en forme de cœur  
→ « mus-♥-din ».  
Le limbe très bullé donne un  
aspect rugueux « peau de  
crapaud ».



# Muscardin N

## Viti

Précocité moyenne.  
Port retombant, rameaux longs nécessitant d'être palissés.  
Très sensible aux maladies du bois  
Sensible à la pourriture grise.  
Cépage moyennement productif.

**Le + du cépage :**  
Degrés raisonnables,  
finesse aromatique

## Implantation

Manque de références compte tenu de la faible représentation de ce cépage.

## œno



Cépage peu coloré et peu tannique.  
Vins assez acides à degrés moyens, sensibles à l'oxydation.  
Arômes fins, floraux et fruités (arôme de fraise).  
Idéal pour donner de la fraîcheur de la finesse en assemblage.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR et 20% en CDR Villages.



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Feuille de 5 à 7 lobes à dents moyennes.  
Sinus pétiolaire en U ouvert.  
Limbe bullé, peu velu.  
Nervures principales rouges au centre de la feuille.



Grosses grappes à baies moyennes à grosses.  
La pellicule est peu colorée et garde des reflets roses même à maturité.



Signe  
distinctif

Point pétiolaire rouge.  
Feuille plus large que longue.

# Piquepoul noir N

## Viti

Précocité moyenne à tardive.

Port demi-érigé.

Sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

Très sensible aux maladies du bois.

Cépage vigoureux et productif, sa charge doit être maîtrisée pour atteindre une maturité intéressante.

### *Le + du cépage :*

Bonne productivité,  
faibles degrés,  
bonne acidité

## Implantation

Manque de références compte tenu de la faible représentation de ce cépage.

## œno



Cépage peu coloré et peu tannique.

Vins légers et frais.

Arômes fins et floraux.

Sa faible couleur, ses faibles degrés et son acidité en font un cépage au profil intéressant pour les rosés.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR et 20% en CDR Villages.



Pl@ntGrape



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 5 lobes et à dents courtes, vert mat.  
Sinus pétiolaire et latéraux ouverts.  
Densité moyenne de poils couchés.



Grappes moyennes à grosses, assez compactes  
avec une forme cylindrique allongée  
caractéristique.



Cépage à bourgeonnement blanc.  
Rameau très côtelé voire strié.  
Entre-nœuds longs.  
Les poils couchés sur la face inférieure des feuilles  
forment de petites pelotes de poils.

# Syrah N

## Viti

Cépage précoce.

Peu sensible au mildiou.

Cépage assez vigoureux.

Port retombant, palissage obligatoire en CDR.

Sensible à la chlorose, surtout si greffé sur porte-greffe R110.

Exprime peu les symptômes de jaunisses (FD, bois noir).

Clones 470\*, 524, 747, 1140\*, 1141\*, 1188\* peu sensibles au dépérissement (\* clones peu productifs).

Rendements variables selon les clones et le mode de taille.

### Le + du cépage :

Structure, couleur et arômes d'épices et de fruits mûrs

## Implantation

Éviter les sols trop secs. Favoriser les coteaux plus frais.

## Œno



Couleur et structure intenses permettant le vieillissement des vins.

Vins peu acides, intenses, aromatiques, fins et complexes avec des arômes d'épices, de violette, de cassis...

La Syrah est un cépage de caractère permettant de produire de très grands vins.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum

{Syrah + Mourvèdre} de 20% en CDR et 25% en CDR Villages.



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Feuille peu bullée, à 3 lobes et à dents moyennes.  
Sinus latéraux en U, sinus pétiolaire fermé à chevauchant.  
Moyennement velu.



Grosses grappes à baies moyennes.  
La pellicule est peu colorée et garde des reflets roses même à maturité.



Signe  
distinctif

Face supérieure de la feuille presque lisse.

# Terret noir N

## Viti

Précocité moyenne.

Port demi-érigé.

Sensible au mildiou, à l'oïdium  
et à la pourriture grise.

Cépage productif, sa charge doit être maîtrisée pour atteindre  
une maturité intéressante.

**Le + du cépage :**  
Bonne productivité, bonne  
acidité, faibles degrés

## Implantation

Manque de références compte tenu de la faible  
représentation de ce cépage.

## Œno



Cépage très peu coloré et très peu tannique.

Vins légers et frais.

Arômes discrets, plutôt floraux ou petits fruits.

Sa faible couleur, ses faibles degrés et son acidité en font un  
cépage au profil intéressant pour les rosés.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour  
l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR  
et 20% en CDR Villages.



Syndicat CDR



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille pentagonale à 3 lobes, bullée, mate.  
Sinus pétiolaire chevauchant.  
Dents courtes. Limbe moyennement velu.  
Pétioles et nœuds pigmentés.



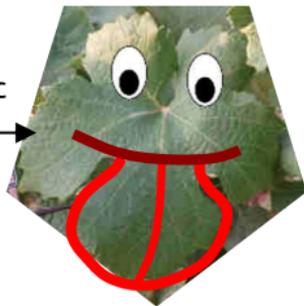
Grosses grappes, assez lâches avec des baies  
elliptiques légèrement pointues.  
Pellicule épaisse, dorée à maturité.



Signe  
distinctif

Lobe central allongé et sinus  
latéraux profonds : le Bourboulenc  
« tire la langue ».

Rameaux et pétioles rouges,  
décolorés au niveau des nœuds.  
Parfois présence d'une dent dans  
le sinus pétiolaire.



# Bourboulenc B

## Viti

Cépage tardif mais débourrement précoce.

Port demi-retombant à palisser de préférence.

Sensible à l'oïdium.

Cépage vigoureux, assez productif.

Ses baies à pellicule épaisse ont une bonne résistance à la pourriture, permettant de pousser la maturation pour atteindre des degrés suffisants.

### *Le + du cépage :*

Très bonne acidité, tardif.  
Bonne base d'assemblage

## Implantation

Éviter les zones trop tardives afin d'obtenir une bonne maturité.

## Œno

Bonne base d'assemblage.

Degrés alcooliques peu élevés.

Vins peu aromatiques, mais pouvant être expressifs et très fins lorsque la maturité est atteinte.

Très bonne acidité, permettant un vieillissement des vins : le Bourboulenc peut être un ingrédient de choix dans les assemblages de vins de garde.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum pour l'ensemble des cépages principaux de 80% en CDR et CDR Villages blancs. Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Feuille à dents rectilignes d'un vert sombre, bleuté. Limbe légèrement bullé et gaufré. Sinus latéraux profonds et sinus pétiolaire très chevauchant. Face inférieure très velue, blanche. Nervures parfois pigmentées.



Grappes et baies moyennes. Couleur laiteuse après véraison mais dorée à maturité.



Signe  
distinctif

Feuilles très velues et sinus très chevauchant. Le rameau peut également être velu.

# Clairette B

## Viti

Cépage tardif.

Port demi-érigé.

Cépage peu sensible à la pourriture grise pouvant tenir en surmaturité, et même se prêter au passerillage.

Très sensible au mildiou sur grappe.

Cépage vigoureux et nécessitant un ébourgeonnage soigneux.

### *Le + du cépage :*

Bonne production,  
Polyvalence œnologique et  
profil aromatique

## Implantation

Donne de bons résultats en zones chaudes sèches et sur sols pauvres.

## Œno

Vins ayant une bonne finesse aromatique.

Vins à acidité et degrés alcooliques moyens.

Cépage polyvalent par excellence : différentes maturités donnent différents types de vins. La Clairette se prête à la fois à la production de vins effervescents, à la production de vins aromatiques, de garde et même les vins doux naturels.

C'est une excellente base d'assemblage.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum pour l'ensemble des cépages principaux de 80% en CDR et CDR Villages blancs. Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.

# Grenache blanc B

Ce cépage est la mutation  
blanche du Grenache N



*Syndicat CDR*



*Syndicat CDR*

## Ampélo



Feuille à 3 lobes, brillante, lisse, glabre.  
Nervures vertes, dents rectilignes, limbe très  
tourmenté (non plan).



Grappes grosses et compactes, avec des baies  
arrondies.  
Grappes souvent ailées.



Cépage complètement glabre au feuillage brillant  
de couleur vert clair.

Mutation du Grenache N (p.18) :  
se reporter aux indications données pour  
ce cépage sauf pour la grappe

# Grenache blanc B

## Viti

Précocité moyenne.

Port dressé, adapté à la conduite en gobelet.

Sensible au mildiou, à l'excoriose et à la pourriture grise

Cépage sujet à la coulure (cependant moins que le Grenache N).

Cépage vigoureux avec un fort potentiel de production.

**Le + du cépage :**

Apporte gras et tenue en bouche

## Implantation

Éviter les sols trop profonds et riches.

## Œno

Structure et potentiel aromatique variables selon le millésime, le terroir et la charge.

Vins peu acides, fruités, ronds et gras mais avec un potentiel alcoolique élevé.

Moûts et vins sensibles à l'oxydation.

Profil assez neutre qui demande à être assemblé avec d'autres cépages apportant arômes et acidité.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum pour l'ensemble des cépages principaux de 80% en CDR et CDR Villages blancs.

Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.

# Marsanne B

Cépage originaire des Côtes du  
Rhône septentrionales



Syndicat CDR



Syndicat CDR

## Ampélo



Feuille de 3 à 5 lobes aux dents larges et courtes.  
Limbe de couleur mate, très gaufré, bullé et  
tourmenté. Sinus pétiolaire très chevauchant.  
Rameau côtelé.



Grosses grappes à petites baies rondes.  
Couleur dorée à rousse à maturité, pouvant  
présenter des « veines » brunes par transparence.



« Feuille de chou »  
Feuille parfois en forme d'entonnoir (limbe se  
repliant vers le haut, point pétiolaire enfoncé).

# Marsanne B

## Viti

Précocité moyenne.

Port retombant, le palissage est indispensable.

Très sensible à l'oïdium (présence de drapeaux).

Sensible à la pourriture grise (grappes compactes et baies à pellicule fine).

Cépage vigoureux à potentiel de production élevé lorsqu'il est implanté en sols fertiles.

### *Le + du cépage :*

Apporte gras et structure en bouche

## Implantation

Zones sans contrainte hydrique.

## Œno

Vins à potentiel aromatique intéressant.

Pouvant présenter une amertume en finale lorsque les rendements sont élevés.

Acidité assez faible.

A rendements maîtrisés, la Marsanne permet l'élaboration de vins de garde intéressants.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum pour l'ensemble des cépages principaux de 80% en CDR et CDR Villages blanc. Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.

# Muscat à petits grains B

Cépage d'origine grecque



Conservatoire des AOC Beaumes-de-Venise



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 3 ou 5 lobes.

Sinus pétiolaire en V fermé.

Dents longues fines, rectilignes, pointues.

Feuille faiblement velue.



Grappes longues à baies moyennes et rondes.

Baies assez brillantes à maturité.

Baies à saveur muscatée.



Signe  
distinctif

L'extrémité du jeune rameau est très bronzée.

Les dents des feuilles sont très marquées.

# Muscat à petits grains B

## Viti

*Le + du cépage*

Ses arômes

Cépage précoce.

Port demi-érigé, à palisser.

Sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

Potentiel de sucre élevé permettant la récolte à maturité élevée pour la production de vins doux naturels.

Le Muscat à petits grains Rg est une mutation rouge de ce cépage dont les caractéristiques sont identiques sauf la couleur des baies.

Forte émission de pampres sur le tronc et le vieux bois.

## Implantation

Sols pas trop séchants, sinon perte d'arômes.

Ni trop riches, sinon risque de pourriture.

## Œno

Vins très aromatiques : arômes caractéristiques muscatés, fruités et floraux, puissants et élégants.

Se prête à la fois à la production de vins effervescents, de vins tranquilles aromatiques et de vins doux naturels.

Acidité moyenne et bon équilibre.

## AOC

Les Muscats à petits grains B et Rg sont autorisés seulement en vin doux naturel « Muscat de Beaumes-de-Venise ».



Pl@ntGrape



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 3 lobes et sinus pétiolaire légèrement chevauchant. Grosses dents. Limbe bullé.  
Face inférieure à densité moyenne de poils dressés.



Grosses grappes  
Grosses baies elliptiques.



Signe  
distinctif

Poils dressés sur la face inférieure de la feuille  
(impression de velours sur les nervures).  
Grosses dents.

Ce cépage était aussi  
appelé Araignan B

# Picardan B

## Viti

Précocité moyenne.  
Port demi-érigé, à palisser.  
Très sensible à l'oïdium.  
Sensible à la pourriture grise.

### *Le + du cépage*

Cépage rare apportant de la diversité.  
Faibles degrés

## Implantation

Manque de références compte tenu de la faible représentation de ce cépage.

## Œno

Vin fruités, fins à acidité moyenne.  
Degrés alcooliques faible à moyen.

## AOC

Cépage très rare,  
autorisé uniquement en appellation Châteauneuf-du-Pape.

# Piquepoul blanc B

Ce cépage est la mutation  
blanche du Piquepoul noir N



Syndicat CDR



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille de 5 à 7 lobes à dents moyennes.  
Sinus pétiolaire en U ouvert.  
Limbe bullé, peu velu.  
Nervures principales rouges au centre de la feuille.



Grosses grappes à baies elliptiques de taille moyennes.



Signe  
distinctif

Point pétiolaire rouge.  
Feuille rectangulaire (plus large que longue).

Mutation du Piquepoul noir N (p.26) :  
se reporter aux indications données  
pour ce cépage sauf pour la grappe

# Piquepoul blanc B

## Viti

Cépage assez tardif.

Port demi-érigé.

Sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

Sensible aux maladies du bois.

Cépage vigoureux et productif.

Charge à maîtriser pour atteindre une maturité intéressante.

Il existe également un Piquepoul gris, autorisé dans l'encépagement de l'AOC Tavel. Ses caractéristiques sont identiques au Piquepoul blanc mise à part la couleur.

### *Le + du cépage :*

Sa productivité, son acidité,  
sa finesse

## Implantation

Éviter les sols trop fertiles.

## Œno

A maturité, les vins sont fins, assez aromatiques (agrumes, fleurs...).

Vins secs et nerveux, avec une bonne acidité.

Potentiel alcoolique moyen lorsque les rendements ne sont pas trop élevés.

## AOC

Cépage accessoire en blanc : encépagement plafonné – avec l'Ugni blanc – à 20% en CDR et CDR Villages blancs.

Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.

# Roussanne B

Cépage originaire des Côtes du Rhône septentrionales



*Syndicat CDR*



*Syndicat CDR*

## Ampélo



Feuille de 5 à 7 lobes à sinus pétiolaire chevauchant et sinus latéraux très larges et profonds. Dents très courtes, arrondies et grossières. Rameau côtelé.



Grappes moyennes à baies rondes. Couleur rousse-dorée à maturité.



Signe distinctif

« Feuille de figuier » encore plus découpée que celle de la Marsanne (attention à la confusion).

# Roussanne B

## Viti

Cépage précoce à moyen.  
Port retombant, le palissage est indispensable.

Très sensible à l'oïdium (pousses en drapeaux) et sensible à la pourriture grise (grappes compactes et baies à pellicules fines).

Cépage ayant une grande longévité.

Production moyenne à faible, mais régulière.

**Le + du cépage :**  
Rusticité, longévité, régularité. Bon potentiel aromatique

## Implantation

Zones fraîches sans contrainte hydrique.

## Œno

Vins à très bon potentiel aromatique, complexes et fins avec des arômes de fruits secs et de miel.

Vins équilibrés et puissants dont la présence en bouche est soutenue par une bonne structure.

Acidité moyenne (plus acide que la Marsanne), intéressante pour le vieillissement.

La Roussanne peut donner de grands vins de garde.

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum pour l'ensemble des cépages principaux de 80% en CDR et CDR Villages blancs. Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.



*Syndicat CDR*



*Pl@ntGrape*

## Ampélo



Grande feuille à dents longues et bien découpées.  
Limbe gaufré et bullé, moyennement velu.  
Nervures vertes.



Grosses grappes très allongées et cylindriques.  
Baies petites à moyennes, rondes, pouvant rosir à maturité.



Signe  
distinctif

La forme des grappes est caractéristique.

# Ugni blanc B

## Viti

Cépage tardif.

Port retombant, rameaux longs et fragiles, à palisser.

Sensible au mildiou.

Cépage vigoureux et très productif.

Ses pellicules épaisses lui confèrent une bonne résistance à la pourriture.

### *Le + du cépage :*

Productif, avec une bonne acidité, vivifiant les assemblages

## Implantation

Éviter les sols profonds pour obtenir une maturité suffisante.

## Œno

Au nez, les vins d'Ugni blanc sont aromatiquement neutres.

En bouche, les vins sont équilibrés et fins, assez acides, permettant d'équilibrer les assemblages.

Ce cépage est par ailleurs utilisé pour la production d'eau-de-vie de qualité (Cognac, Armagnac...) ou de vins de base pour les effervescents.

## AOC

Cépage accessoire en blanc : encépagement plafonné – avec le Piquepoul blanc – à 20% en CDR et CDR Villages blancs.

Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.

# Viognier B

Cépage originaire des Côtes du  
Rhône septentrionales



*Syndicat CDR*



*Pl@ntGrape*

## Ampélo



Petite feuille de 3 à 5 lobes aux sinus latéraux peu profonds. Faiblement velues.  
Dents un peu frisées. Sinus pétiolaire en V.  
Nervures principales plus claires.



Petites grappes à petites baies, cylindriques (sans ailes) et compactes.  
Couleur des baies verdâtre à reflets laiteux, passant au brun en surmaturité.



Signe  
distinctif

Petites feuilles à sinus en « V comme Viognier »  
(seul cépage de la région avec cette caractéristique).

# Viognier B

## Viti

Précoce au débourrement (craint le gel).

Maturité très précoce (août).

Port retombant et buissonnant, palissage nécessaire.

Bourgeons de la base des sarments peu fertiles : taille longue recommandée (autorisée en CDR pour ce cépage).

Sensible à la pourriture grise et aux maladies du bois.

Productivité moyenne à faible selon le mode de taille.

En fin de maturation, flétrissement rapide en climat chaud.

Sensibilité à la chlorose accrue en cas de greffage sur R110.

**Le + du cépage :**

Arômes intenses

## Implantation

Zones sans contrainte hydrique, tardives ou en altitude, non gélives. Éviter secteurs chauds et secs.

## Œno

Arômes variétaux intenses propres à ce cépage.

Vins fins, onctueux, complexes et souples.

Vins équilibrés et longs, pouvant donner de grands vins de garde.

Les moûts et vins de Viognier sont assez sensibles à l'oxydation et au "*pinking*" (rosissement oxydatif).

## AOC

Cépage principal : encépagement minimum pour l'ensemble des cépages principaux de 80% en CDR et CDR Villages blanc.

Cépage accessoire en CDR et CDRV rouge et rosé limité à 5% dans les rouges, 20% dans les rosés.

# Clairette rose Rs

Ce cépage est la mutation  
rose de la Clairette B



Pl@ntGrape



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à dents rectilignes vert sombre, bleuté. Limbe légèrement bullé et gaufré. Sinus latéraux profonds et sinus pétiolaire très chevauchant. Face inférieure très velue, blanche. Nervures parfois pigmentées.



Grappes et baies moyennes. Baies d'un rose très vif.



Signe  
distinctif

Feuilles très velues et sinus très chevauchant. Le rameau peut également être velu.

Mutation de la Clairette B (p.34) :  
se reporter aux indications données  
pour ce cépage sauf pour la grappe

# Clairette rose Rs

## Viti

Cépage tardif.

Port demi-érigé.

Cépage peu sensible à la pourriture grise, pouvant tenir en surmaturité et même se prêter au passerillage.

Sensible au mildiou sur grappes.

Cépage vigoureux nécessitant un ébourgeonnage soigneux.

La Clairette rose est en général plus productive que la blanche.

**Le + du cépage :**

Ses arômes

Sa beauté

## Implantation

Partout, et aussi en zones chaudes sèches et sur sols pauvres.

## Œno

Vins ayant une bonne finesse aromatique.

Degrés alcooliques moyens et acidité moyenne.

La macération pelliculaire de ce cépage permet d'exprimer tout son potentiel aromatique.

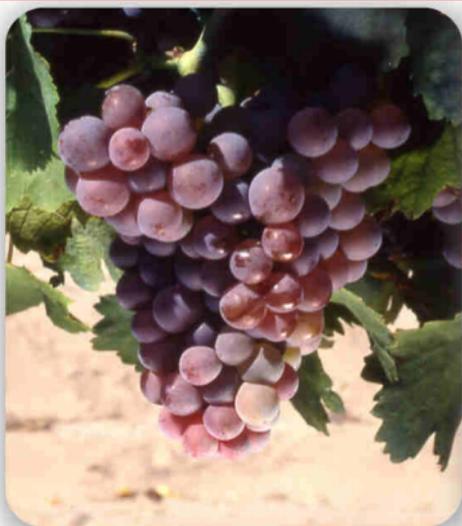
## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR rouge et 20% en CDR Villages rouge.

Non autorisé en CDR blanc et CDR Villages blanc.

# Grenache gris G

Ce cépage est la mutation grise  
du Grenache N



Pl@ntGrape



Pl@ntGrape

## Ampélo



Feuille à 3 lobes, brillante, lisse, glabre.  
Nervures vertes, dents rectilignes, limbe très  
tourmenté (non plan).



Grappes grosses et compactes, avec des baies  
arrondies. Grappes souvent ailées.  
Baies de couleur rose-grisé à maturité (moins vif  
que la Clairette rose).



Signe  
distinctif

Cépage complètement glabre au feuillage brillant  
de couleur vert clair.

Mutation du Grenache N (p.18) :  
se reporter aux indications données  
pour ce cépage sauf pour la grappe

# Grenache gris G

## Viti

Précocité moyenne.

Port dressé, adapté à la conduite en gobelet.

Sensible au mildiou, à l'excoriose, à la pourriture grise (plus sensible que le Grenache blanc).

Cépage sujet à la coulure (cependant moins que le Grenache N).

Cépage vigoureux avec un fort potentiel de production.

**Le + du cépage :**  
Gras et tenue en bouche

## Implantation

Éviter les sols trop profonds et riches.

## Œno

Structure et potentiel aromatique variables selon le millésime, le terroir et la charge.

Vins peu acides, fruités, ronds et gras mais avec un potentiel alcoolique élevé.

Profil assez neutre qui demande à être assemblé avec d'autres cépages apportant arômes et acidité.

## AOC

Cépage accessoire : encépagement plafonné – pour l'ensemble des cépages accessoires – à 30% en CDR rouge et 20% en CDR Villages rouge.

Non autorisé en CDR blanc et CDR Villages blanc.

# Sources et crédits

*Les Cépages des Côtes du Rhône* a été réalisé à partir des fiches du catalogue des variétés de vignes cultivées en France (Pl@ntGrape : <http://plantgrape.plantnet-project.org>) et d'autres sources de données telles que le *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages* de Pierre Galet (2015), ainsi que l'état des connaissances des techniciens et ampélographes locaux.

Remerciements à l'IFV pour les nombreux visuels et données fournis, ainsi qu'aux nombreux relecteurs des organismes techniques viticoles de la région.

Remerciements particuliers aux relecteurs de Montpellier SupAgro, de l'INRA et de l'IFV.

## Crédits photos

Syndicat CDR : Syndicat des Côtes du Rhône, Viviane Bécart  
Pl@ntGrape : INRA-IFV-Montpellier SupAgro 2009-2011

## Réalisation :

Viviane Bécart (Syndicat des Côtes du Rhône) avec le concours de la Chambre d'Agriculture du Vaucluse et d'Inter Rhône.

# Sources et crédits



Avec la  
contribution de



Avec le soutien de



Mai 2019

# LES CÉPAGES DES CÔTES DU RHÔNE



*Les Cépages des Côtes du Rhône* est un guide pratique présentant les différents cépages des cahiers des charges des Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages et Crus des Côtes du Rhône.

Vous découvrirez une vue d'ensemble de leurs principales caractéristiques sous la forme de fiches techniques faciles à prendre en main, grâce à une aide à la reconnaissance des cépages (caractères ampélographiques), ainsi que leurs attributs viticoles et œnologiques, quelques conseils d'implantation et leur place dans l'encépagement des AOC des Côtes du Rhône.

Dans un format de poche et robuste, ce guide vous accompagnera partout dans le vignoble des Côtes du Rhône.



  
SYNDICAT  
DES VIGNERONS  
DES CÔTES DU RHÔNE

15 €