



## LA RONDE DIDACTIQUE DES CEPAGES CULTIVES EN VALAIS

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
<b>A. CEPAGES BLANCS DE CUVE</b>						
Chasselas	914	Origine présumée : Bourgogne ou Suisse. Se trouve sur le territoire de Romandie depuis le 12 <sup>ème</sup> siècle. Introduit en Valais en 1847.	élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin fruité, floral, minéral, rappelant la vigne en fleur, sec, friand, fin; exprime bien les différents terroirs.	= Fendant en Valais. Cépage le plus typique de la Suisse romande; se rencontre dans d'autres vignobles comme raisin de table. Est une originalité dans le vignoble européen pour la cuve. Existe de nombreux types.
Chardonnay	71	Diffusé par les moines au 16 <sup>ème</sup> siècle en Bourgogne (Mâconnais) et en Champagne. Introduit en Valais en 1921.	moyen	1 <sup>ère</sup>	Permet l'élaboration de vins tranquilles ou des mousseux; vin aux arômes exotiques. Saveur de miel, de noisette.	Très certainement l'un des cépages blancs le plus représenté dans le monde. N'a aucun lien de parenté avec le Pinot blanc. Croisement naturel Pinot noir x Gouais.
Charmont	< 1	Obtenu en 1965 par Agroscope.	moyen à élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin élégant et fin. Plus neutre et plus proche du Chasselas que le Doral.	Croisement Chasselas x Chardonnay (1-33). Mieux adapté que le Chasselas à certaines situations moins favorables.
Doral	< 1	Obtenu en 1965 par Agroscope.	moyen	précoce à 1 <sup>ère</sup>	Vin légèrement aromatique, élégant et fin. Reflète plus les caractères de Chardonnay que le Charmont.	Croisement Chasselas x Chardonnay (1-21). Mieux adapté que le Chasselas à certaines situations moins favorables.
Pinot gris	72	Bourgogne. Cité en 1798 par le Citoyen Reymondin.	moyen	1 <sup>ère</sup>	Vin corsé, arômes de noisette, miel ; caractère de confits : coing, abricot, orange. Bon potentiel de surmaturation.	= Malvoisie en Valais. Issu de mutation du Pinot noir. Tokay en Alsace ; Ruländer en Allemagne. Considéré par Schiner en 1812 comme le meilleur vin du Valais.
Pinot blanc	24	Cultivé en Alsace. Se rencontre en Allemagne et au Tyrol.	moyen à élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin fin, élégant et fruité. Permet l'élaboration de vins tranquilles et de mousseux.	Issu de mutation du Pinot gris Clevener en Alsace.
Petite Arvine	186	Reconnue valaisanne en 1878 par la Société internationale d'ampélographie.	moyen	3 <sup>ème</sup>	Vin complexe; glycine, pamplemousse, rhubarbe; saveur salée, virilité et complexité. Bon potentiel de surmaturation.	Représentative à l'époque des Crus de Coquempey et de la Marque de la région de Martigny.

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
Amigne	42	Reconnue valaisanne. Apparaît pour la 1 <sup>ère</sup> fois à l'exposition ampélographique de Genève en 1878.	moyen	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Vin à acidité soutenue, légèrement tannique ; arômes d'écorce de mandarine. Bon potentiel de surmaturation.	Principale aire de production : la région de Vétroz.
Humagne blanc	29	Reconnue valaisanne. Cité dans le plus ancien document connu en Valais dans un acte de vente conclu en 1313 par le clerc Amadeus de Reyna.	moyen	2 <sup>ème</sup> tardive	Vin neutre, élégant, nerveux, floral (tilleul en fleur) ; plus structuré que le Fendant.	N'est pas la forme blanche de l'Humagne rouge. A failli disparaître déjà au début du siècle. Il fut appelé « vin des accouchées » vers 1815.
Rèze	2.7	Reconnue valaisanne. Cité dans le plus ancien document connu en Valais dans un acte de vente conclu en 1313 par le clerc Amadeus de Reyna.	moyen mais irrégulier	2 <sup>ème</sup>	Vin neutre, sec ; saveur citronnée ; structure moyenne ; acidité élevée.	Traditionnellement vinifié dans des fûts de mélèze pour l'élaboration du vin des Glaciers dans le Val d'Anniviers. Vin madérisé; transporté dans les caves au pied du glacier. 400 Ha au début du siècle dans la région de Sierre. Différents types (jaune et vert).
Lafnetscha	1.4	Cité dans le district de Viège dans un document de 1586.	élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin sec ; acidité soutenue ; neutre quand il est jeune ; développe une note de sureau après 2 à 3 ans.	laff-nit-scha : « ne le bois pas goulûment ». Aire de production très limitée. Croisement naturel Completer x Humagne blanc.
Himbertscha	< 1	Origine présumée : valaisanne, Viège ; assimilé à la Diolle cultivée à l'époque dans le district de Conthey.	élevé	1 <sup>ère</sup> à 2 <sup>ème</sup>	Vin dur ; acidité soutenue. Apte au vieillissement.	« im-bercla » : cultivé dans la treille. Aire de production très limitée. Proche parenté avec l'Humagne blanc.
Gouais	< 1	Centre-Est de la France. Mentionné pour la 1 <sup>ère</sup> fois en 1586 dans le district de Viège.	élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Vin acide et peu structuré.	Aire de production limitée dans le Haut Valais. Parent proche de l'Aligoté, du Chardonnay, du Gamay et de l'Auxerrois.
Marsanne blanche	47	Côtes du Rhône ; introduit en Valais au milieu du 19 <sup>ème</sup> siècle.	élevé	3 <sup>ème</sup>	Vin riche à caractère de petits fruits (fraise et framboise). Bon potentiel de surmaturation et de vieillissement.	= Ermitage en Valais. Quelquefois confondue et complantée avec la Roussanne dans de vieilles vignes.
Roussanne	3.3	Côtes du Rhône et Savoie; introduit en Valais au milieu du 19 <sup>ème</sup> siècle.	moyen	2 à 3	Fraise, framboise. Bon potentiel de surmaturation et de vieillissement.	Bergeron en Savoie. Grappes plus petites que celles de la Marsanne blanche.
Riesling ou Petit Rhin	6	Alsace; Vallée du Rhin.	moyen	2 <sup>ème</sup>	Vin sec, légèrement musqué, aromatique, acidité soutenue. Bon potentiel de vieillissement.	Peu cultivé en Suisse. Parent du Müller-Thurgau.

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
Sylvaner ou Gros Rhin	250	Alsace; Autriche. Introduit en 1870 en Valais.	bonne	1 <sup>ère</sup> à 2 <sup>ème</sup>	Caractère d'amande. Vin sec ou liquoreux ; velouté et ample, structuré, saveur d'amande. Bon potentiel de surmaturation.	= Johannisberg en Valais, du nom du petit village de Johannisberg dans le Rheingau.
Müller-Thurgau	9	Obtenu par le Prof. Müller-Thürgau dans le Rheingau (Geisenheim) en 1882.	élevé	précoce	Vin aromatique ; parfois déséquilibré en climat chaud.	1 <sup>er</sup> cépage blanc de Suisse alémanique. Croisement naturel Riesling x Madeleine Royale.
Savagnin blanc	140	Hongrie, Allemagne et Jura français. Mentionné pour la première fois en 1586 dans le district de Viège.	moyen à faible	1 <sup>ère</sup> à 2 <sup>ème</sup>	Vin légèrement aromatique aux notes sauvages et rustiques ; pain de seigle rassis ; acidité soutenue. Bon potentiel de vieillissement.	= Païen ; Heida ; traditionnellement planté dans la Vallée de la Viège jusqu'à 1100 m d'altitude (Visperterminen) ; = Formentin en Hongrie, Traminer en Allemagne, Grumin en Bohême. Différents types (jaune et vert).
Gewürztraminer	6	Alsace, Moselle et Tyrol italien. Forme rose et musquée du Savagnin blanc.	faible	précoce à 1 <sup>ère</sup>	Vin très parfumé, aromatique, rappelant la rose.	= Traminer musqué. Savagnin rose aromatique. Lien de parenté avec le Savagnin blanc.
Muscat blanc	34	Grèce, Alsace, Drôme. Mentionné en Valais en 1798 par Reymondin.	moyen	1 à 2	Vin aromatique ; musqué ; reflète les arômes de raisin ; à boire jeune. Traditionnellement vinifié sec en Valais.	Très nombreux types. Muscat de Frontignan = Muscat à petits grains.
Viognier	9	Côtes du Rhône septentrionales ; Condrieu et Ampuis.	faible	2 <sup>ème</sup>	Vin à l'arôme d'abricot ou de pêche blanche, bergamote.	Dans les Côtes Rôties, assemblé à la Syrah. Château Grillet vinifié seul.
Sauvignon blanc	23	Bordelais ; Vallée de la Loire.	moyen à faible	1 <sup>ère</sup> à 2 <sup>ème</sup>	Vin vif, fruité ; arômes de cassis et de fruits exotiques, buis.	Vin blanc sec réputé du Sauternais. En assemblage avec le Sémillon, il produit les vins liquoreux (Sauternes).
Sémillon	< 1	Bordelais.	élevé	2 <sup>ème</sup>	Souvent vinifié en assemblage ; apporte un caractère moelleux. Bon potentiel de vieillissement.	Associé au Sauvignon blanc et à la muscadelle pour la production des vins liquoreux du Sauternais.
Aligoté	< 1	Bourgogne ; cultivé dans les Hautes-Côtes.	élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin sec, neutre, vif, à consommer jeune.	Mentionné en 1780 pour la 1 <sup>ère</sup> fois sous le nom « plant de 3 grappes ». Entre dans la composition du Kir (crème de cassis). Croisement naturel de Pinot noir x Gouais.
Altesse	< 1	Savoie.	faible à moyen	2 <sup>ème</sup>	Vin acide, généreux, sec, corsé, riche en arômes exotiques.	= Roussette de Savoie.

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
Chenin blanc	2	Val de Loire et Anjou. Introduit en Valais en 1927.	élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Vin très fruité, à l'acidité soutenue ; miel d'acacia ; fruits de la passion ; liqueur de framboise, petits fruits. Bon potentiel de surmaturation et de vieillissement.	= Pineau de la Loire. Produit des vins secs, effervescents (Vouvray) ou liquoreux.
Bordeaux blanc	/	Introduit dès 1859 dans les vignobles de Nax et Vernamiège à partir des vignes de St-Léonard.	très élevé	1 <sup>ère</sup> à 2 <sup>ème</sup>	Aucune référence	Grandes grappes allongées.
Bianca	< 1	Sélectionné par la Station de recherches de Eger en Hongrie.	faible à moyen	1 <sup>ère</sup>	Vin vif, neutre; légère note citronnée.	Hybride interspécifique issu du croisement d'un semis de Villard blanc (=Eger 2) avec Bouvier.
Reichensteiner	/	Obtenu à la Station de recherches de Geisenheim en 1939.	moyen à élevé	précoce	Vin au bouquet délicat ; gouleyant ; neutre ; peu acide.	Issu du croisement Müller-Thurgau x (Madeleine Angevine x Weisser Calabreser).
<b>B. CEPAGES ROUGES DE CUVE</b>						
Gamay	589	Traditionnel du Beaujolais. Introduit en Valais en 1854 et désigné sous le nom de grosse dôle.	élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin fruité, frais, friand aux notes épicées et de fruits rouges; couleur rouge violacée ; acidité soutenue ; pauvre en tannins.	En Valais, il est une composante de la Dôle ; sans cuvage, peut entrer dans la composition de la Dôle blanche; Il existe de nombreux clones et sélections. Croisement naturel entre le Pinot noir et le Gouais.
Gamaret	104	Obtenu à l'Agroscope en 1970.	moyen	précoce à 1 <sup>ère</sup>	Vin structuré, coloré, tannique, souple; touche épicée.	= Gamay x Reichensteiner (B13) ; utilisé également comme vin d'assemblage.
Garanoir	21	Obtenu à l'Agroscope en 1970.	moyen à élevé	précoce	Vin coloré ; fruité ; acidité faible. Vin se rapprochant plus du Gamay que le Gamaret malgré une acidité faible.	= Gamay x Reichensteiner (B28) ; grappes plus serrées que le Gamaret. A réserver aux climats frais. Utilisé également comme vin d'assemblage.
Robin noir	/	Introduit en Valais par le Dr. H. Wuilloud dans les années 1940.	élevé	2 <sup>ème</sup>	Vin très coloré, tannique, astringent.	Rouge de Diolly. Originaire de la Drôme. N'existe que dans des collections ampélographiques.
Pinot noir	1519	Bourgogne ; apparu en Valais en 1848. A porté le nom de dôle jusqu'en 1942.	moyen	1 <sup>ère</sup>	Vin très fin, corsé, couleur rubis. Petits fruits, fraises, framboises; tabac. Noblesse, race et élégance.	Nombreux clones et sélections ; En Valais, il peut être uniquement de la Dôle ou la composante principale de la Dôle ; sans cuvage, il produit l'Oeil-de-Perdrix (pur Pinot noir) ou la Dôle blanche (en assemblage avec le Gamay).
Diolinoir	95	Obtenu à l'Agroscope en 1970.	élevé	1 <sup>ère</sup> à 2 <sup>ème</sup>	Vin très coloré, tannique, neutre.	= Croisement Robin noir x Pinot noir. Vinifié seul ou utilisé comme vin d'assemblage.

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
Ancellotta	21	Très diffusé dans la province de Reggio-Emilia ; introduit en Valais en 1978.	moyen à élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Vin tannique, très coloré, neutre.	Utilisé en Valais comme vin d'assemblage. Cépage non teinturier.
Cornalin du Valais	139	Mentionné dans un document du registre d'Anniviers en 1313.	moyen mais irrégulier	3 <sup>ème</sup>	Vin fin, tannique, arômes de cerise noire, de griotte; rappelle la fleur de giroflée. Bon potentiel de vieillissement.	= Rouge du Pays, (Landroter). A réserver aux meilleurs coteaux. Son nom provient de la cornaline, agate bien connue des bijoutiers. Croisement Petit rouge d'Aoste x Mayolet.
Humagne rouge	141	Vallée d'Aoste. Introduit en Valais à la fin du XIX <sup>ème</sup> siècle.	moyen	3 <sup>ème</sup>	Vin aux tanins souples et fondus; violette noire, écorce de chêne. Bon potentiel de vieillissement.	Aucun lien de parenté avec l'Humagne blanc. Parenté proche avec le Cornalin du Valais.
Petit Rouge d'Aoste	/	Vallée d'Aoste.		3 <sup>ème</sup>	Aucune référence	= Oriou de St.Vincent et Nus. Parenté proche avec le Cornalin du Valais.
Durize	< 1	Vallée d'Aoste.	moyen et assez irrégulier	3 <sup>ème</sup>	Vin au caractère sauvage et épicé. Structure faible et tanins grossiers.	Rouge de Fully. Parenté proche avec le Cornalin du Valais.
Goron	/	Origine présumée : Italie ou Vallée d'Aoste.	élevé	3 <sup>ème</sup>	Acidité soutenue ; tannique.	Aire de production uniquement dans le vignoble de Bovernier. Est cité depuis 1871. Ce nom de cépage n'a rien à voir avec l'appellation traditionnelle valaisanne Goron.
Eyholzer Roter	< 1	Origine présumée : Vallée d'Aoste.	élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Arômes de cassis, de petits fruits.	Probable lien de parenté avec la Bondola et le Vien de Nus.
Syrah	169	Côtes du Rhône. Introduit en Valais en 1926.	moyen à élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Vin corsé, structuré et tannique aux arômes épicés, poivrés. Bon potentiel de vieillissement.	Croisement naturel Mondeuse x Dureza.
Cabernet-Sauvignon	24	Bordelais	moyen	3 <sup>ème</sup>	Vin riche en tanins et très coloré ; parfois note de poivron vert. Arômes complexes, goût de cèdre. Bon potentiel de vieillissement.	Souvent vinifié en assemblage avec Merlot, Cabernet franc et Petit Verdot. Peu adapté au Valais. Croisement naturel Cabernet franc x Sauvignon blanc.
Cabernet franc	25	Bordelais	moyen à élevé	2 <sup>ème</sup>	Vin racé, fin, coloré, tannique, arômes de fruits rouges; touche épicée. Bon potentiel de vieillissement.	Souvent vinifié en assemblage avec le Cabernet Sauvignon, le Merlot et le Petit Verdot.
Merlot	113	Bordelais ; introduit au Tessin en 1907.	moyen à élevé	2 <sup>ème</sup>	Vin coloré, racé, caractère de lierre; tanins souples.	Souvent vinifié seul en Valais et en assemblage dans d'autres régions. Château Petrus : 95% de Merlot.

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
Nebbiolo	/	Piémont et Lombardie; introduit en Valais vers 1970.	élevé mais irrégulier	3 <sup>ème</sup> tardive	Vin corsé, tannique ; acidité élevée ; demande d'être vieilli ; parfum éthéré intense rappelant la rose séchée et violette.	Pas adapté en Valais. Cépage fameux du Piémont (Barolo et Barbaresco).
Primitivo	/	Italie du Sud. Traditionnel dans la province de Tarante.	moyen	3 <sup>ème</sup>	Vin à la couleur rouge violacée, arômes fins de cassis. Bon potentiel de vieillissement.	Cépage répandu en Californie (Zinfandel) et en Nouvelle Zélande.
Carminoir	7	Obtenu à l'Agroscope en 1986.	moyen à élevé	2 <sup>ème</sup>	Vin très coloré aux notes épicées et de fruits noirs ; charpenté, riche en tannins, arômes complexes.	Croisement Pinot Noir x Cabernet- Sauvignon.
Douce Noire	/	Savoie. Cépage répandu dans le vignoble de Nax avant la reconstitution du vignoble vers 1930	élevé	2 <sup>ème</sup>	Vin coloré, sec, saveur caractéristique amère.	Ce cépage est connu sous un grand nombre de synonymes en Savoie. Ocanette de la Tarentaise. Batarde ronde.
Regent	< 1	Obtenu à l'Institut du Geilweilerhof en Allemagne.	moyen	précoce	Vin très coloré, souple, assez fruité lorsqu'il est vinifié en rosé. Parfois caractère particulier pas toujours apprécié lorsqu'il est vinifié en rouge.	Hybride interspécifique. Croisement entre Diana et Chambourcin.
Galotta	8	Agroscope	moyen à élevé	1 <sup>ère</sup>	Vin très coloré, charpenté, tannique au bouquet discret et fin.	Croisement d'Ancellotta x Gamay. Très peu sensible à la pourriture.

### **C. CEPAGES DE TABLE**

Muscat bleu	/	Obtenu par le pépiniériste Garnier à Genève.	moyen	précoce	Saveur musquée.	Hybride interspécifique = Muscat Garnier 83-2.
Muscat de Hambourg	/	Indéterminée	moyen à élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Chair excellente, saveur musquée ; souvent pas coloré régulièrement.	Le meilleur des muscats noirs. Grappes grandes à ramifications très développées; compacité moyenne, baie d'un bleu foncé intense.
Cardinal	/	Obtenu par Synder et Harmon (USA) en 1939.	moyen	précoce	Saveur simple, peu sucré, fade.	Flame Tokay R x Ribier N ; baies parfois imparfaitement colorées. Grappe assez grosse, conique ; grosses baies roses rouge.
Alphonse Lavallée	/	Obtenu de semis vers 1860 mais peut-être cépage oriental.	élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Saveur simple.	= Royal en Belgique et Ribier en Californie. A réserver aux coteaux bien exposés. Grappes parfois très volumineuses, lâches ; gros grains bleu foncé.

Cépage	Surface (ha)	Origine, aire de production	Potentiel de production	Epoque de maturité	Qualités organoleptiques	Remarques
Danlas	/	Croisement de Dabouki (Malaga blanc) x Chasselas.	élevé	2 <sup>ème</sup> à 3 <sup>ème</sup>	Saveur simple.	= 1548 - 20 EM. Grappes longues, baies sphériques ; peau assez épaisse.
Pirovano 185	/	Italie	élevé	3 <sup>ème</sup>	Saveur simple.	Très grosses grappes, baies rondes croquantes.

### **Précocité des cépages :**

Les cépages sont classés en fonction de leur époque de maturité, le Chasselas-Fendant servant de référence.

Précoce à très précoce	:	plus de 10 jours avant le Chasselas-Fendant
Précoce	:	entre 5 et 10 jours avant le Chasselas-Fendant
1 <sup>ère</sup> époque	:	plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas-Fendant
2 <sup>ème</sup> époque	:	5 à 15 jours après le Chasselas-Fendant
3 <sup>ème</sup> époque	:	15 à 30 jours après le Chasselas-Fendant

Surfaces : situation du registre cantonal des vignes du 31.12.2015

Service de l'agriculture

Office de la viticulture