



Dossiers

## Cépage : Grenache

---



Par : Vin Social Club  
date de publication: mercredi 23 Oct 2013

---



### Indentification/Origine :

A priori, il serait originaire d'Espagne, plus précisément de Catalogne. On devrait l'introduction du cépage grenache en France à des pèlerins qui l'auraient ramené de retour de Santiago de Compostela.

Très utilisé dans les vins rouges, c'est un cépage qu'on retrouvera aussi dans de très grands rosés.

### Localisation :

Espagne : Aragon, Castille, Pays Basque, Catalogne, Extremadure

France : Côtes du Rhône, Languedoc, Provence

Autres : Italie, Sardaigne, Sicile, Grèce, Maroc, Israël, Etats-Unis, Argentine, Chili, Uruguay

Autres noms du cépage grenache :

tinto, bois jaune du Languedoc, tocai rosso et cannonau en Italie, redondal, elegante en Corse

Arômes du cépage grenache:

En situation favorable (terrain sec et caillouteux), le vin obtenu est corsé, capiteux, d'une belle couleur rouge mordorée. Le vin issu de Grenache noir pur vieillit vite, sa couleur s'oxyde et tend vers le rancio. Pour obtenir de bons vins de garde, il faut l'assembler avec d'autres cépages.

Arômes de narcisse et de fleur de troène pour le Grenache blanc ; le Grenache noir développe des arômes de banane (marqué avec un vin issu de macération carbonique), brûlé, cacao, café, cassis, épices, figue mûre, foin, framboise, fruits à noyaux bien mûrs (griotte, pruneau, ...), fruits cuits, fruits secs, fumée, goudron, poivre, rancio, réglisse noire, sucre brûlé, vieux bois, ...

Vins emblématiques :

châteauneuf du pape, côtes du Rhône, tavel, languedoc, banyuls, rivesaltes, rasteau...

