

QU'EST-CE QU'UN CEPAGE ?

Dans le langage courant, **un cépage** est un type de plant de vigne caractérisé par des particularités propres qui s'expriment au point de vue physique : la forme des feuilles et des grappes, la couleur des raisins à maturité, la composition des raisins, etc.

Au niveau botanique **les cépages** sont des cultivars, c'est-à-dire des variétés de population composées d'individus génétiquement différents mais qui présentent des caractéristiques proches. On retiendra ce terme de cultivar plutôt que celui de variété au sens botanique car techniquement **le cépage** n'est pas une variété de vigne.

Parmi les différents **cépages** on distingue **les cépages** de cuve, destinés à la production de vin, **des cépages** de table, destinés à la production de raisin de table. Il arrive cependant que l'on produise du vin à partir de raisin de bouche et inversement que l'on mange le raisin de cuve. Par exemple le chasselas est un raisin de table à Moissac mais est utilisé pour produire du vin en Suisse.

On compte aujourd'hui dans le monde environ **9 500 cépages** cultivés qui sont souvent connus sous des noms multiples.

L'étude et la description **des cépages** et de leurs caractéristiques s'appelle **l'ampélographie** (du grec ἄμπελος, la vigne).

