

Sauvignon blanc



Le sauvignon B (ou sauvignon blanc) est un cépage de vigne (*Vitis vinifera*) français, très répandu en France, aux États-Unis, en Afrique du Sud, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Il existe une variante à grains roses, le sauvignon gris G. Il présente les mêmes caractères. Les différences mineures concernent une meilleure aptitude à la production de vins moelleux ou liquoreux.

Les vins jeunes de sauvignon blanc ont un arôme caractéristique, distinct de celui des autres cépages, dont les principaux descripteurs sont le genêt, le buis, le bourgeon de cassis, le pamplemousse, le fruit de la passion et, dans certains cas, la fumée, la viande rôtie ou encore la pierre à fusil.

Ces molécules fortement odorantes ont pu être associées à des thiols volatils (composé porteur d'une fonction sulfanyl ($R-SH$))([1]). Ces arômes, sous forme de trace dans le moût apparaissent dans les vins au cours de la fermentation alcoolique. C'est sous l'action de la levure (*Saccharomyces cerevisiae*) que les thiols volatils sont libérés à partir de précurseurs non volatils du raisin dont les structures ont été identifiées à des S-conjugués à la cystéine.

Il appartient à la famille des carmenets, au même titre que le cabernet franc, le cabernet sauvignon ou le merlot. Selon Guy Lavignac[1], des pèlerins de retour de Saint Jacques de Compostelle auraient diffusé dès le Moyen Âge un cépage du Pays basque espagnol, probablement le cabernet franc, ancêtre de la famille.

Le sauvignon, quant à lui, est connu depuis des siècles: il est formellement identifié dans le vignoble des Graves en 1736, et à Pouilly-sur-Loire en 1783[2].

Longtemps, ses inconvénients ont nuit à sa culture: sensibilité au millerandage et à l'oïdium, difficulté à récolter (grappe sans pédoncule, collée au sarment), arômes spéciaux. Depuis les années 60, les progrès de la viticulture, l'usage de la vendange mécanique et un engouement pour les vins blancs secs aromatisés ont encouragé les plantations. A Bordeaux, il est en passe de ravir la première place au sémillon et dans le vignoble du Val de Loire, il progresse aussi. Cette fois-ci, ses arômes originaux ont prêché pour lui, il est très reconnaissable et intéressant en vin de pays.