

# Le Vin

Le vin est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation du raisin, fruit des vignes (dont *Vitis vinifera*).

En Europe, selon la définition légale, le vin est le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins

La transformation du raisin en vin est appelée la vinification. L'étude du vin est l'œnologie (du grec *œnos*, « vin », et *logos*, « science »).

## Les Cépages

Dans le langage courant, un cépage est un plant de vigne caractérisé par la forme de ses feuilles et de ses grappes. Au niveau botanique, c'est un cultivar, c'est-à-dire une variété de population composée d'individus génétiquement différents mais qui présentent des caractéristiques proches, plutôt qu'une variété de vigne au sens botanique. Le cépage ne peut être multiplié que par voie végétative (bouture, marcottage ou greffe).

Le cep est un pied de vigne, formé de 2 parties : le porte-greffe (vigne choisie pour la qualité de développement de ses racines dans le sol) et la partie aérienne, le greffon (vigne donnant de bons raisins).

Le cep de vigne était l'insigne du centurion romain.

La vigne est une plante qui mute très facilement, il arrive qu'un même plant produise deux raisins différents. C'est ainsi, que le pinot gris et le pinot blanc sont des mutations du pinot noir.

L'étude des cépages s'appelle l'ampélographie (du grec ἄμπελος, la vigne).

On distingue les cépages de cuve, destinés à la production de vin, et des cépages de table, destinés à la production de raisin de table.

En France, 200 cépages environ sont autorisés. Le vigneron a depuis le 4 mars 2009 retrouvé la liberté de choix du cépage en vin de pays ; les AOC restent plus réglementés.