

# les cépages blancs

Cépages	débourrement	époque de maturité	production	OBSERVATIONS
Bourboulenc	moyen	tardive	moyenne à élevée	faible potentiel alcoolique
Chardonnay	très précoce	très précoce	faible à moyenne	grande puissance aromatique
Chasan	précoce	précoce à moyenne	moyenne à élevée	peu sensible à la pourriture grise obtention de vins peu acides
Chenin	précoce	moyenne	moyenne	sensible à l'oïdium et à la pourriture grise
Clairette	moyen à tardif	tardive	moyenne à élevée	intéressant en assemblage où il apporte finesse et alcool
Colombard	précoce	moyenne à tardive	élevée	encépagement du Cognac et de l'Armagnac
Grenache blanc	moyen	précoce à moyenne	élevée	système racinaire plongeant
Macabeu	tardif	moyenne à tardive	élevée	très sensible au Botrytis. Obtention de vins très alcooliques, ronds.
Petit Manseng	précoce	tardive	faible à moyenne	cépage aromatique du Jurançon
Gros Manseng	précoce	tardive	moyenne	plus productif que le Petit Manseng
Marsanne	moyen à tardif	moyenne	moyenne à élevée	bonne qualité aromatique AOC blanc Hermitage
Muscadelle	tardif	moyenne	moyenne	cépage d'assemblage, très parfumé
Muscat à petits grains	précoce	précoce	faible à moyenne	vin très parfumé pour l'élaboration de vins doux naturels
Muscat d'Alexandrie	tardif	tardive	élevée	vin musqué, aromatique
Piquepoul blanc	tardif	moyenne à tardive	moyenne à élevée	vin blanc avec bonne acidité AOC Piquepoul de Pinet
Roussanne	moyen	précoce à moyenne	moyenne	grande qualité aromatique
Sauvignon	précoce à moyen	précoce	moyenne	vin blanc très parfumé
Sémillon	moyen	précoce à moyenne	moyenne	élaboration de vins liquoreux blanc sec en assemblage avec le Sauvignon
Ugni blanc	tardif	tardive	élevée	bien adapté à la distillation également base de vins d'assemblage
Vermentino	moyen	moyenne	moyenne à élevée	cépage rustique donnant un vin blanc fin et légèrement aromatique
Viognier	précoce	précoce à moyenne	moyenne	grande qualité aromatique