

○ Chardonnay

Il est implanté dans tous les grands pays viticoles. En France, ce cépage bourguignon d'origine se retrouve maintenant dans la plupart des zones viticoles.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement duveteux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéuses, vert jaunâtre bronzées sur les bosselures.
- Feuilles moyennes, tourmentées, finement bullées, d'un vert clair assez vif, à bords révolutes, généralement entières ou faiblement lobées, mais les feuilles issues des gourmands peuvent être profondément découpées, sinus pétiolaire très caractéristique en lyre à base dégarnie ; dents ogivales, moyennes ; dessous du limbe glabre avec des nervures légèrement pubescentes.
- Rameaux glabres, anguleux, brun rouge au soleil, nœuds rosés ; vrilles fines, petites.
- Grappes petites à moyennes, cylindriques, compactes, avec quelquefois deux ailerons, baies sphériques, de couleur jaune ambré au soleil, peau assez mince, chair légèrement consistante avec des pépins relativement petits ; saveur douce, sucrée.

Aptitudes culturales

- Débourrement très précoce, ce qui entraîne une sensibilité aux gelées printanières.
- Maturité très précoce.
- Cépage assez vigoureux, nécessitant un palissage.
- Sensible à l'oïdium et très sensible à la pourriture grise.
- Production faible à moyenne. Pour compenser la faible production par souche et éviter les problèmes d'excès de vigueur, il faut rechercher des densités de plantation élevées supérieures à 4 000 pieds/ha.

Aptitudes œnologiques

- C'est le premier cépage blanc de qualité, dont les vins se distinguent par leur finesse et une grande puissance aromatique.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 548, 1066, 1067, 1068, 1146, 1147.
- **Production moyenne à élevée** : 76, 95, 121, 124, 131, 809 (musqué), 1145.
- **Production élevée à très élevée** : 75, 78, 96, 118, 119, 122, 125, 128, 130, 132, 277.