

# ○ Chenin

En France, il est utilisé pour l'élaboration des vins d'appellation de la Vallée de la Loire. On le rencontre également dans l'Aude pour la « Blanquette de Limoux ».



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré rosé.
- Jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées, limbe cotonneux en dessus.
- Feuilles vert foncé, bullées, tourmentées, quinquelobées avec les sinus latéraux plus ou moins profonds, sinus pétiolaire en lyre avec la base des nervures rouges à la face supérieure (chez certains clones les nervures sont vertes) ; dents ogivales étroites ; limbe en dessous duveteux en pelote.
- Rameaux glabres, rouge acajou du côté exposé au soleil et portant des stries longitudinales brunes au dos ; vrilles longues, rouges, charnues.
- Grappes moyennes, coniques avec un ou deux ailerons, assez compactes ; baies ovoïdes, moyennes, croquantes, jaune doré, pellicule fine, pulpe dense.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce, le rendant sensible aux gelées printanières.
- Maturité moyenne.
- Cépage vigoureux.
- Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise et aux maladies du bois.
- Production moyenne.

## Aptitudes œnologiques

- Le vin du Chenin est très fruité, avec beaucoup de bouquet et il peut se garder longtemps. Il est généralement vinifié en vin moelleux, ce qui est la caractéristique des vins blancs d'Anjou dont il a fait la renommée. Il serait moins bien adapté pour l'élaboration de vins secs ; par contre il prend très bien la mousse permettant l'obtention de nombreux vins mousseux AOC.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée :**  
1206, 1207.
- **Production moyenne à élevée :**  
220, 278, 880, 982, 1018, 1208, 1209.
- **Production élevée à très élevée :**  
416, 417, 624.