

○ Clairette

Cépage cultivé dans l'ensemble de la région méditerranéenne.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres à dessous cotonneux.
- Feuilles moyennes, vert foncé et légèrement bleuté, épaisses, tourmentées, bullées, lobées avec les sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire fermé, à bords superposés ; dents ogivales, petites, étroites, mucronées ; dessous du limbe cotonneux, pubescent, blanchâtre.
- Rameaux côtelés, vert clair, duveteux au sommet et faiblement striés de rouge ; vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, généralement peu compactes ; baies ellipsoïdes à olivoïdes, pointues, moyennes, blanches, parsemées de points bruns ; chair ferme, juteuse.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen à tardif.
- Maturité tardive.
- Port semi-dressé, très vigoureux.
- Cépage rustique, peu sensible au botrytis, sensible aux vers de la grappe et aux acariens.
- Production moyenne à élevée.

Aptitudes œnologiques

- Cépage intéressant en assemblage où il apporte finesse et alcool.
- Récolté précocement, il permet d'obtenir des vins très agréables, légèrement aromatiques et vifs.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 94, 208.
- **Production moyenne à élevée** : 68, 69, 93, 209.
- **Production élevée à très élevée** : 97, 98, 175, 207.