

Macabeu

Cépage d'origine espagnole (appelé Viura).
En France, on le retrouve principalement
dans le Roussillon



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, en crosse, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtre, très bullées à dessous cotonneux rosé.
- Feuilles grandes, molles, tourmentées, quinquelobées avec les sinus latéraux à fonds aigus et parfois une dent au fond des sinus, sinus pétiolaire en lyre à bords plus ou moins superposés ; dents ogivales, moyennes ; dessus du limbe duveteux-pubescent, jaunissant à l'arrière-saison.
- Rameaux côtelés, mous, duveteux au sommet, avec quelques stries longitudinales, brunes ; grandes vrilles.
- Grappes très grandes, pyramidales, très ramifiées, souvent ailées ; baies sphériques, moyennes, jaune doré, juteuses.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité moyenne à tardive.
- Cépage très vigoureux au port dressé, ayant des rameaux sensibles à l'action des vents violents.
- Sensible à l'oïdium, un peu moins au mildiou, mais craignant la pourriture grise et la nécrose bactérienne.
- Production élevée.

Aptitudes œnologiques

- Il donne un vin fin, léger, de couleur jaune paille, fruité, très peu acide.
- Vendangé au début septembre, on obtient des vins blancs secs, titrant moins de 12° et gardant une certaine acidité.
- Vendangé fin septembre, il permet de produire des vins généreux, plus alcoolisés destinés aux V.D.N.

Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :** 630, 631, 632, 633, 735, 736, 737.
- **Production élevée à très élevée :** 789, 1025.
- **Production irrégulière :** 706.