

○ Marsanne

Cépage originaire de la Drôme, il est souvent associé à la Roussanne.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, légèrement bronzées sur les bosselures.
- Feuilles grandes, tronquées, parcheminées, à texture grossière, épaisses, très bullées, luisantes, profondément quinquelobées à sinus latéraux supérieurs souvent fermés, sinus pétiolaire totalement à bords superposés ; dents ogivales, larges ; dessous du limbe aranéeux.
- Rameaux anguleux, mous, aranéeux au sommet, vert clair, aplatis aux nœuds ; grandes vrilles charnues, vertes.
- Grappes moyennes ou assez grosses, tronconiques, ailées, peu compactes ; baies petites à moyennes, sphériques, blanc doré, juteuses.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen à tardif.
- Maturité moyenne.
- Vigoureux, à port retombant, il nécessite un palissage.
- Craint l'oidium, sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

Aptitudes œnologiques

- Vin de bonne qualité, plus aromatique que celui du Grenache Blanc.
- Il est utilisé seul pour l'obtention des vins blancs AOC Hermitage, St-Péray ou en assemblage avec d'autres cépages méditerranéens (Côtes-du-Rhône...).

Quels clones choisir ?

- Il n'existe que trois clones : 574, 1036, 1083.