

○ Muscat à petits grains

On le trouve dans de nombreux pays pour l'élaboration de nombreux vins secs, liquoreux ou effervescents.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement duveteux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéuses, brillantes, très bronzées.
- Feuilles épaisses, finement bullées, gaufrées, lobées à sinus latéraux supérieurs profonds et très étroits, sinus pétiolaire fermé à bords parallèles, dents anguleuses en deux séries, très étroites ; dessous du limbe glabre avec les nervures pubescentes.
- Rameaux striés, à nœuds aplatis au sommet, avec des raies brunes, longitudinales ; grandes vrilles, vertes.
- Grappes moyennes, rarement ailées, cylindriques, longues, étroites et compactes ; baies sphériques, moyennes, d'une couleur jaune ambré, pellicule épaisse se couvrant de points roux à complète maturité, chair ferme, juteuse, très sucrée, possédant une saveur aromatique musquée.

Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce.
- Vigueur moyenne, port dressé.
- Très sensible à l'oïdium, à la pourriture grise, aux vers de la grappe et aux attaques de guêpes et acariens.
- Production faible à moyenne.

Aptitudes œnologiques

- Vin très parfumé, potentiel aromatique très élevé permettant l'élaboration de vins secs ou effervescents typés et de vins doux naturels renommés : Rivesaltes, Lunel, Frontignan, Beaufort-de-Venise, etc.

Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :**
154, 156, 452, 453, 454, 455, 576, 577, 578, 579, 826.