

○ Sémillon

Cépage principalement implanté dans le vignoble bordelais.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtre, bronzées sur les bosselures.
- Feuilles tourmentées, finement bullées, gaufrées au point pétiolaire en lyre, généralement ouvert ; dents ogivales, moyennes ; limbe en dessous aranéux et faiblement pubescent.
- Rameaux côtelés, très gros, vert, à nœuds brun rosé ; vrilles petites, fines.
- Grappes moyennes, cylindriques, ailées, compactes ; baies moyennes sphériques, blanc doré devenant même rosées à maturité complète, peau épaisse, jus abondant avec une saveur légèrement musquée.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Vigueur moyenne.
- Sensible au mildiou, et surtout à la pourriture grise, peu sensible à l'oïdium et à l'eutypiose.
- Production moyenne.

Aptitudes œnologiques

- Il est utilisé dans le Sud-Ouest pour l'élaboration de vins liquoreux (Sauternes). Pour cela il est vendangé très tardivement, quelquefois grain par grain, sur des grappes atteintes par la pourriture noble.
- Il donne également des vins très agréables en association avec le Sauvignon et qui fond la renommée des grands vins de Bordeaux.

Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée :** 173, 315, 908, 909, 910.
- **Production élevée à très élevée :** 299, 380.