



## ALIGOTÉ

### Famille :

L'aligoté est un cépage blanc bourguignon de la famille des noirs.

### Nom scientifique :

*Vitis vinifera* 'Aligoté'

Mode de taille : Taille longue, guyot

### Origine :

*Ce cépage originaire de la Bourgogne proviendrait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc*



### Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes entières, avec un sinus pétiolaire en V ou en U peu ouvert, des dents de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe révoluté et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

### Aptitude Culturelles et Agronomiques :

L'Aligoté est un cépage fertile bien adapté aux zones septentrionales. Il manifeste souvent du millerandage.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Ce cépage est peu attaqué par l'oïdium mais s'avère assez sensible au mildiou et à la pourriture grise.

### Potentialités Technologiques :

Les grappes et les baies sont petites. Les vins d'Aligoté sont vifs, nerveux et peu aptes au vieillissement. Suivant le terroir, le millésime et le niveau de production, ils sont plus ou moins aromatiques et peuvent présenter une typicité particulière. .