



AUXERROIS

Origine

Famille :
vitis vinifera

Origine :

D'après les analyses génétiques publiées, ce cépage résulterait d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc. Son développement a été encouragé par la station de Laquenexy (Moselle). Après 1950, la Station de Recherches Viticoles et Oenologiques de Colmar l'a fortement développé dans le vignoble alsacien.



Aptitude Culturelles et Agronomiques :

Ce cépage est bien adapté aux zones septentrionales et aux terroirs calcaires. Sa vigueur est moyenne et il est peu fertile en taille courte..

Potentialités Technologiques :

Les grappes et les baies de l'Auxerrois sont petites. Les vins obtenus sont assez fins, légèrement aromatiques et peu acides.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

L'Auxerrois est assez sensible aux vers de la grappe, au mildiou, à la pourriture grise et surtout à l'oïdium.

« Pl@ntGrape, Catalogue des vignes cultivées en France, IFV – INRAE – l'Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2009-2021 ».

laurent.audeguin@vignevin.com