



LE CHARDONNAY

Origine

Famille :
vitis vinifera

Origine :

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



Aptitude Culturales et Agronomiques :

Le Chardonnay est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

Potentialités Technologiques :

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Le Chardonnay est sensible à l'oïdium et exprime fortement les jaunisses à phytoplasmes. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

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