

Chardonnay B

Variété de raisin de cuve.



Origine

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

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Chardonnay

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Chardonnay est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie et Suède.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents courtes par rapport à leur largeur, à côtés rectilignes, un limbe faiblement bullé et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	7325	9805	13042	19869	33070	42017	54993

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	135	232	239	178	188	244	238	216	239
Allele 2	141	236	243	186	196	246	254	227	271

Aptitudes 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.

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.

Sélection clonale en France

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994. Un autre conservatoire de 53 clones a été implanté en Champagne en 2015.

Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

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.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géo-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*