

○ Muscat d'Alexandrie

Cépage utilisé aussi comme raisin de table frais ou raisin sec.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement duveteux à liseré carminé.
- Jeunes feuilles aranéeuses, à plages bronzées.
- Feuilles moyennes, brillantes, finement bullées, tourmentées, lobées assez profondément avec les sinus latéraux à fonds aigus et très étroits, sinus pétiolaire en lyre étroite, point pétiolaire rouge ; dents anguleuses, très étroites, en deux séries ; limbe pubescent en dessous.
- Rameaux côtelés, aranéeux au sommet, vert clair, à stries rouges du côté exposé au soleil.
- Grappes moyennes à grandes, cylindro-coniques, ailées, lâches ; baies ellipsoïdes, grosses à très grosses, blanc jaunâtre, peau assez mince, pulpe charnue, saveur musquée.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Peu vigoureux, à port retombant ; il doit être palissé.
- Sensible à l'oïdium, aux acariens.
- Résistant à la sécheresse.
- Production élevée.

Aptitudes œnologiques

- Vin musqué, à profil aromatique, différent du Muscat à petits grains.
- Récolté précocement, il apporte une certaine typicité à des vins blancs secs et est également utilisé dans l'AOC Muscat de Rivesaltes, conjointement avec le Muscat à petits grains.
- Dans le monde, cépage important, utilisé aussi comme raisin de table frais ou raisin sec (Malaga) et pour la distillation au Chili et au Pérou (Pisco).

Quels clones choisir ?

- **Production moyenne à élevée** : 308, 635, 866, 979.
- **Production élevée** : 1014.