

○ Piquepoul blanc

Le Piquepoul blanc est utilisé pour l'AOC Piquepoul de Pinet, on le trouve aussi dans l'encépagement des Côtes-du-Rhône



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à plages carminées.
- Jeunes feuilles duveteuses, bullées, bronzées.
- Feuilles vert bleuté foncé, tourmentées, finement bullées à lobes un peu involutés, quinquelobées profondément, sinus latéraux à fonds aigus, les supérieurs refermés en massue, sinus pétiolaire en lyre, faiblement ouvert, base des nervures rouge autour du point pétiolaire ; dents ogivales, étroites ; dessous du limbe aranéeux ou aranéeux-pubescent selon les clones.
- Rameaux côtelés, vert clair, avec des stries longitudinales rouges ; grandes vrilles, brunes.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, compactes ; baies ovoïdes à ellipsoïdes, moyennes, blanches, peau mince et chair juteuse.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité moyenne à tardive.
- Port étalé.
- Sensible à l'oïdium, à la pourriture grise.
- Production moyenne à élevée.

Aptitudes œnologiques

- Vin blanc sec de qualité moyennement aromatique, avec une bonne acidité.
- Il est utilisé pour l'AOC Piquepoul de Pinet, on le retrouve également dans l'encépagement des Côtes-du-Rhône.

Quels clones choisir ?

- Production moyenne à élevée : 237, 238, 463.
- Production élevée à très élevée : 176.