

Ugni blanc

D'origine italienne (Trebbiano di Toscane), c'est le premier cépage blanc cultivé en France principalement pour la distillation à Cognac et dans l'Armagnac.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc, à liseré carminé, en crosse ; axe duveteux.
- Jeunes feuilles cotonneuses, jaunâtres, bullées.
- Feuilles grandes, grossièrement bullées, épaisses, tourmentées, à texture grossière et à bords involutés, quinquelobées à sinus généralement peu profond aigus et étroits, sinus pétiolaire en lyre, plus ou moins fermée; dents ovigales, moyennes; limbe duveteux en dessous.
- Rameaux très gros, aplatis au niveau des nœuds, très côtelés, aranéux au sommet, bruns au soleil et nœuds foncés ; vrilles grandes, très développées.
- Grappes très grandes, 20 à 30 cm de long, ailées, cylindriques, allongées et étroite, (d'où son surnom de Queue de renard) avec les pédoncules lignifiés à la bases ; baies sphériques, moyennes, jaune doré devenant plus ou moins ambrées à bonne exposition, pour finir roses et même rouge cuivré sur les coteaux secs et fortement ensoleillés ; pellicule fine, mais coriace, chair juteuse, abondante.

Aptitudes culturales

- Débourrement tardif.
- Maturité tardive.
- Port semi-dressé, très vigoureux, ses mérithalles longs nécessitent un palissage.
- Résiste bien à l'oïdium et à la pourriture grise, craint le mildiou.
- Production élevée.

Aptitudes œnologiques

- Dans le midi, on obtient des vins alcooliques, de qualité moyenne, participant à l'encépagement des AOC méridionales.
- Cépage de base dans les zones de production de Cognac et d'Armagnac, il est très adapté à la distillation.
- Il permet l'obtention de vins secs moyennement alcoolisés peu aromatiques, avec un bon support acide. Il peut être considéré comme une base de vins d'assemblage.

Quels clones choisir ?

- **Il existe 11 clones d'Ugni blanc :**
384, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486 et 638.