

# ○ Viognier

Traditionnellement, implanté dans les Côtes-du-Rhône Nord. Ce cépage est maintenant reconnu mondialement.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement aplati, fortement duveteux blanc ou presque cotonneux à liseré carmin.
- Jeunes feuilles aranéuses, bullées, à plages bronzées.
- Feuilles moyennes, bullées, tourmentées, lobées à sinus latéraux, étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en U ouvert ; dents ovigiales, étroites ; dessous du limbe duveteux-pubescent à nervures aranéuses.
- Rameaux côtelés, vert clair, légèrement bruns du côté exposé au soleil ; vrilles longues, charnues.
- Grappes petites, tronconique, compactes, parfois ailées ; baies petites, sphériques ou faiblement ovoïdes, blanc ambré, peau épaisse, saveur légèrement musquée.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce à moyenne.
- Sensible à l'oïdium et la pourriture grise.
- Peu sensible à la sécheresse.
- Production moyenne. La sélection clonale a permis une production régulière et supérieure à celle obtenue auparavant avec le matériel standard.

## Aptitudes œnologiques

- Vin de grande qualité aux parfums de pêche, abricot, miel et épices, faisant la renommée des vins blancs de Condrieu et Châteaux-Grillet.
- Ces qualités expliquent le développement de ce cépage dans les vignobles du midi où il donne des vins aromatiques très prisés.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1042.
- **Production moyenne à élevée** : 1051.
- **Production élevée** : 642.