

## Cépage Chardonnay B

### Description :

**Bourgeonnement** duveteux à liseré carminé.

**Feuille** orbiculaire, finement bullée, généralement entière, un peu révoluée, sinus latéraux à fond aigu et étroits, sinus pétiolaire très caractéristique en lyre à base dégarnie, dents ogivales, dessous du limbe glabre avec nervures légèrement pubescentes.

**Grappe** : petite à moyenne, cylindrique, compacte, ailée, baie sphériques à pellicule fine.

Cépage **assez vigoureux**.

### Phénologie :

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas

Epoque de maturité : 1<sup>ère</sup> époque

Avec le Pinot, c'est le cépage le plus précoce de ceux cultivés dans le vignoble jurassien.

### Histoire et origine :

Le Chardonnay blanc a une importante synonymie dans notre vignoble. Beaucoup de ses noms étaient aussi utilisés pour désigner d'autres cépages (Pineau Blanc, Melon, Gamay blanc,...). D'où la difficulté de déterminer à quelle date exacte, ce cépage a été mentionné pour la première fois. Au vu des relations intimes qu'il y avait entre la Franche-Comté et la Bourgogne aux XIV et XV<sup>ème</sup> siècle, nous pouvons imaginer que le Chardonnay pouvait déjà être cultivé dans le Jura à cette époque.

Aujourd'hui grâce aux recherches génétiques, nous savons que ce cépage est un descendant direct (tout comme le Gamay, l'Aligoté,...) de la fécondation d'un vieux cépage du Nord-Est de la France : le Gouais blanc avec du Pinot noir.



### Aptitudes Culturelles :

#### Terroirs de prédilection :

Ce cépage se comporte assez bien sur tout type de sols viticoles dès le moment qu'ils ne soient pas trop humides.

3 tendances : Les terres plutôt fortes (type substrat marneux) lui conviennent pour des vins plutôt "typés"; les terres très drainantes et chaudes, argilo-calcaires, plutôt pour des vins de type "floral", complexes, gras et les terres profondes, de bas de coteaux ou de plaine, fertiles pour l'élaboration de Crémant.

#### Sensibilités :

Le Chardonnay est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasme (Bois-Noir et flavescence dorée). Il est également sensible à la pourriture grise en fin de maturité si forte vigueur.

Ses fleurs sont sensibles aux pluies et aux abaissements de température, ce qui entraîne coulure et millerandage.

### Le matériel certifié : 28 clones agréés :

#### - Les clones classiques :

**76** : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : aromatiques, équilibrés et typiques de ce cépage, bonne base d'un encépagement en toute situation.

**95** : Rendement moyen et régulier. Vins obtenus : riches, fins, équilibrés et typiques de ce cépage, bonne base d'un encépagement en toute situation.

#### - Les clones alternatifs :

**96, 124 et 131** : Rendement supérieur à la moyenne, production à maîtriser. Vins obtenus : nerveux. Il peut-être utilisé pour l'élaboration de Crémant. Le **124** étant le plus productif des 3.

**277** : production moyenne à supérieur, à maîtriser mais parfois irrégulière. Vins obtenus : équilibrés et minéraux. Il peut-être utilisé pour l'élaboration de Crémant.

## Cépage Chardonnay B

### - Les clones qualitatifs :

**548** : Rendement inférieur, précoce, donnant des vins concentrés, équilibrés et complexes.

**1067** : Rendement inférieur (un peu inférieur au **548**), précoce, donnant des vins concentrés et complexes.

**1066** : Rendement très inférieur, précoce, donnant des vins aromatiques, puissants et structurés.

**1147** : Rendement inférieur, précoce, donnant des vins concentrés et équilibrés, un peu moins sensible au Botrytis que le 548.

### - Les clones muscatés :

**809** : production inférieure à la moyenne, donne des vins équilibrés, avec une bonne acidité, bien structurés avec des arômes muscatés prononcés.

**1068** : production inférieure à la moyenne, donne des vins équilibrés, bien structurés avec des arômes muscatés prononcés.

**1145** : production intermédiaire entre les 548/809 et 76/95, vins équilibrés et aux arômes muscatés marqués

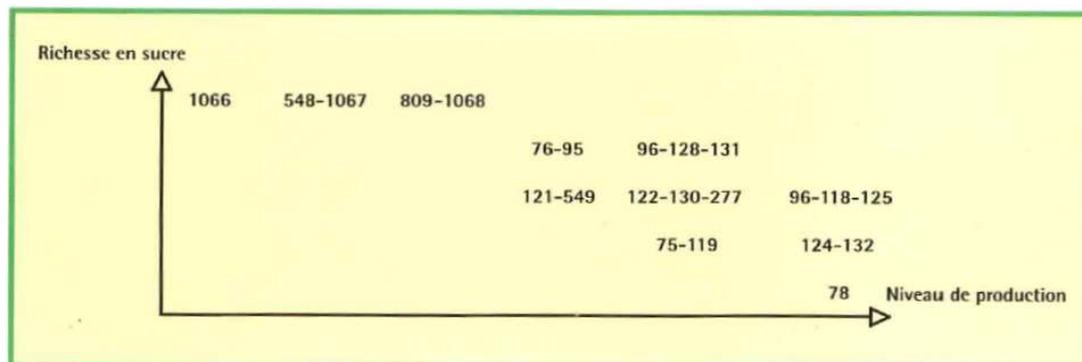
**1146** : production très faible, aux arômes muscatés marqués, un peu sensible au millerandage

### - Les clones à vins effervescents :

**75, 78, 118, 119, 121, 122, 125, 128, 130** et **132** Production supérieure, adaptés pour l'élaboration de vins effervescents.

- Les clones **77, 116, 117, 352, 414, 415** et **549** ne sont pas diffusés.

Pour plus de compléments : <http://plantgrape.plantnet-project.org/>



*Classement des clones de chardonnay – extrait du catalogue des variétés et clones de l'IFV*

### Choix du matériel :

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même plantation.

Quelques propositions :

- Vins très qualitatifs, à forte valeur ajoutée : association de clones qualitatifs (attention la production restera très limitée en volume)
- Vins qualitatifs : association entre les clones qualitatifs et les clones classiques.
- Crémants dans un premier temps mais tout en gardant la possibilité de produire à terme des vins tranquilles : association avec dominante de clones alternatifs et des clones classiques.
- Vigne à Crémant strict : association de clones à effervescent (voir possibilité d'y associer des clones alternatifs) ; privilégier les portes-greffe plus productifs.

L'utilisation des clones 809, 1068, 1145 et 1146 à caractères muscatés ne doivent pas être associés à plus de 10% dans les vins d'appellation, au risque d'obtenir des vins atypiques.

Pour plus d'informations, référez vous à la fiche "**Choix du Matériel végétal**".