



Ampélographie des cépages Chenin blanc et Chardonnay

L3SPV, Faculté des Science à l'Université d'Angers.

Ordre des Vitales – Famille des Vitacées – Genre *Vitis* – Sous-genre : *Euvitis* – espèces : (*vinifera*) *sativa*

CHENIN BLANC

CHARDONNAY

Rameaux / Sarments*
*tiges de l'année lignifiées

Vrilles fourchues : morphologie foliaire modifiée caractéristique des plantes de type liane, permettant l'accrochage à des supports tel que les palissages

Pédicelles / Pédoncule

Grappe de grappe de raisins : (Volumineuse et compacte)
fait référence à la disposition en inflorescence que prennent les fleurs les unes par rapport aux autres

Baies sphériques :
Epiderme* jaune-doré et mésocarpe non coloré
*Piqueté de marron (Chenin B.)

Morphologie foliaire :
Nervation étoilée
Feuilles rondes à dents triangulaires



Un lobe

Type II
CORDIFORME

- Lobes marqués, feuille quinquelobée
- Nervation centrale rougeâtre (caractéristique du cépage, éventuelle accumulation d'anthocyanines)
- Sinus plus renfermé



Les craquelures de l'épiderme des baies de Chenin Blanc sont caractéristique suite à un mûrissement prononcé.



Sinus

Type I
CUNEIFORME

- Limbe plus entier
- Couleur verte-cuivrée
- Nervation bordant un sinus large, à proximité du pétiole (caractéristique du cépage)
- Entre-nœuds foliaires rouges. (accumulation d'anthocyanines)



La pilosité du bourgeon chez le Chardonnay confère une protection à cet organe contre la déshydratation, grâce au renforcement de la couche limite.

SENS FLORAISON

Cépage blanc de vigne implanté en France particulièrement dans sa région d'origine, la **Vallée de la Loire**.

Dans le reste du monde il est retrouvé dans toutes les régions viticoles.

S'épanouit préférentiellement sur des **sols calcaires** et craint la **sécheresse**.

Participation au sein d'assemblages et à l'élaboration de vins secs.

La **sensibilité** de ce cépage à *Botrytis cinerae* profite au Domaine des Galloires pour la production de vins moelleux, grâce aux formations de pourritures **nobles**.

Il s'agit d'un cépage de **2^{ème} époque** d'après la classification de Pulliat, donc débourre précocement.

Appellation également donnée : **Pineau Blanc de Loire**

Très cultivé en **Champagne et Bourgogne**, le Chardonnay est l'un des cépage blanc le plus représenté sur le territoire français avec plus de 50 000 hectares plantés.

Il se développe également sur des **sols calcaires** et dont une rétention d'eau de la part du sol doit être suffisante pour limiter la **sécheresse**.

Lors de la floraison sa **fertilité** peut être affaiblie par une chute de température ou de fortes pluies, suite à une coulure du pollen.

Il est également très affecté par la **pourriture grise**.

Le Chardonnay, selon la classification de Pulliat, correspond à un cépage de **1^{ère} époque** et mûre à la même période que le chasselas, il est précoce.

Dégustation en mono-cépage

EN RONDEUR

Parfum : Fruit confits, caramel au lait, brioché
Tilleul ou Abricot

Dégustation en mono-cépage

EN PROFONDEUR ET RICHESSE

Parfum : Acacia et Pomme
Caractère : Opulent et concentré

Ainsi, le Chenin Blanc et le Chardonnay possèdent des particularités morphologiques propres à leur cépage permettant de les différencier. La répartition sur le globe et le déterminisme génétique, dont les cépages sont issus, participent à leur conférer ces caractères. Des points communs sont également fréquemment relevés du fait de leur systématique proche. D'autre part, les saveurs gustatives offertes suite au travail du vigneron divergent nettement.

L'objectif étant la combinaison de leurs arômes, 95% de Chenin Blanc et 5% de Chardonnay ont été assemblés, afin de travailler la complexité aromatique pour la Cuvée de l'UA.

Sources :

Site officiel du Domaine des Galloires : <https://galloires.com/>

<http://lescepages.free.fr/chenin.html>

<http://www.delicesdinites.fr/ampelographie/cepage-chardonnay/>

<http://lescepages.free.fr/chardonnay.html>

Wikipédia : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Chenin> et [https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardonnay_\(c%C3%A9page\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chardonnay_(c%C3%A9page))