

Le chardonnay

Description

Grappes petites à moyennes, cylindriques, compactes. Baies sphériques ou parfois légèrement oblongues, de couleur jaune ambré au soleil, peau assez mince d'où éclatement possible des grains à l'approche de la maturité.



Régions :

Le chardonnay est le cépage le plus cultivé dans le monde.

France :

Bourgogne, Champagne, Languedoc, Val de Loire, Beaujolais.

Reste du monde :

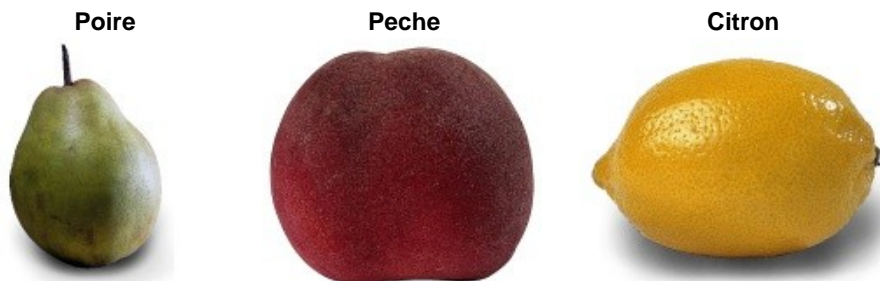
Etats-unis, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Amérique du sud, Espagne, Bulgarie.

Aptitudes de production

Débourrement précoce ce qui l'expose aux gelées printanières. Assez vigoureux et dans l'ensemble très productifs. Moyennement sensible au **mildiou**, il est peu atteint par l'**oïdium** et surtout par la **pourriture grise**.

Arômes

C'est avec un passage en fût de chêne que le chardonnay s'exprime le mieux. Il prend de puissants arômes de fumé mais chaque région produit des chardonnay assez différents. En règle générale, les arômes sont :



Mais aussi : acacia, caramel moût, beurre frais et noix de muscade.

Copyright 2001 Toussaint Frédéric fiche réalisée avec la collaboration de Vitis.org