

Côte-Rôtie

LE VIOGNIER

Description

L'identification fait appel...

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages légèrement bronzées,
- aux feuilles adultes de couleur vert clair ou vert moyen, de taille petite à moyenne, orbiculaires, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, des sinus latéraux inférieurs peu profonds, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, frisé sur les bords et face inférieure, une densité faible à moyenne, des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Phénologie

- Époque de débourrement : comme le Chasselas.
- Époque de maturité : 2e époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est généralement palissé (il est parfois un peu sensible au vent), conduit en taille longue modérée, avec une densité de plantation assez élevée. Cultivé traditionnellement en terroirs acides, il se montre bien adapté en zone méridionale aux sols suffisamment profonds, mais pas trop fertiles, pour éviter les risques de sécheresse. Son débourrement précoce l'expose aux gelées de printemps.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Viognier ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies. Il n'est pas trop sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites, avec une teinte dorée. Le Viognier par ses caractéristiques variétales permet, dans des conditions favorables, d'élaborer des vins très aromatiques (abricot, pêche...), complexes, puissants et de grande qualité. Il donne des vins chaleureux (potentiel d'accumulation des sucres élevé) et gras, mais manquant un peu d'acidité et présentant parfois une légère amertume. Il peut être aussi utilisé pour élaborer des vins moelleux, effervescents ou encore

Côte-Rôtie

être associé (5, 10 % et autrefois plus) avec d'autres cépages (en particulier de la Syrah) pour obtenir des vins rouges auxquels il apporte finesse et arômes.

Sélection clonale

Il n'existe à ce jour que trois clones agréés, dont un a été très multiplié ces dernières années. Un programme important de sélection a été relancé pour multiplier de nouvelles souches saines. Avec le soutien de l'ENTAV et des Chambres d'agriculture, le Syndicat de l'appellation Condrieu a créé un conservatoire pour isoler et préserver les souches anciennes les plus intéressantes. Ce conservatoire mis en place en 2001, ne comprend que des souches indemnes de viroses. Il permettra soit une nouvelle sélection clonale, soit des sélections massales saines.