

SÉLECTION CLONALE

13 clones agrées pour ce cépages. Les conservatoires de clones pour ce cépage sont localisés dans l'Aude et dans la Drôme.

MUSCAT PETITS GRAINS



AUX ORIGINES

Traditionnellement cultivé dans toute la Corse, Cote
Orientale, région de Sartène). En Corse, on le nomme
Una Muscatella, Muscadella, Moscatella.

DONNÉES RÈGLEMENTAIRES

Le Muscat à petits grains blancs B est inscrit au « Catalogue officiel des variétés de vigne ». Ce cépages fait partie de l'encépagement AOP « Muscat du Cap corse » et IGP. Il est inscrit au catalogue officiel de nombreux pays en Europe (Allemagne, Autriche, Italie, Malte, Espagne, Portugal, Grèce, Slovénie, Bulgarie, Hongrie et République Tchèque)

CARACTÉRISTIQUES CULTURALES

Phénologie : époque de débourrement comme le Chasselas, 2ème époque de maturité. Sensible à l'Oïdium, à la pourriture grise, aux acariens et aux hyménoptères. Ce cépage e vigueur modérée à port érigé ou demi-érigé doit être taillé court, il est particulièrement bien adapté aux terroirs calcaires.

PROFIL SENSORIEL

Ce cépage permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins doux naturels et des vins effervescents. Il peut être également utilisé en assemblage (avec un faible pourcentage) pour apporter des nuances aromatiques dans des vins neutres. Le Muscat à petits grains blancs B a un potentiel en sucre élevé avec un bon équilibre d'acidité et une saveur intense, puissante et délicate.

IDENTIFICATION MUSCAT PETITS GRAINS BLANCS

L'identification fait appel : à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés, aux jeunes feuilles très bronzées, au rameau avec des vrilles longues, aux feuilles adultes vert foncé, orbiculaires, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à base en V peu ouvert ou fermé, des dents moyennes à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, souvent ondulé entre les nervures principales près du point pétiolaire et à la face inférieure une densité faible des poils dressés et couchés, aux baies qui sont de forme arrondie et à saveur muscatée.

