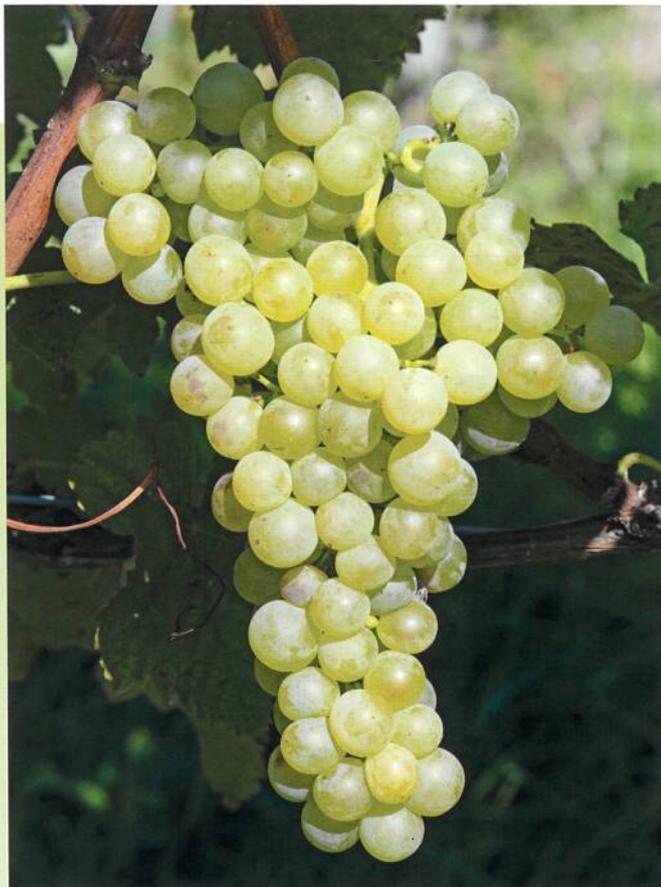


Chasselas giclet



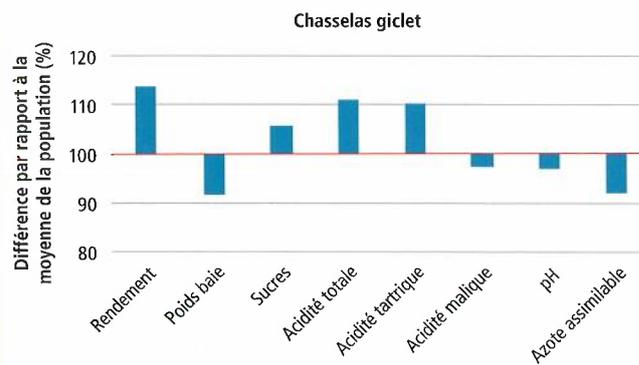
Origine, importance

Les Chasselas giclet, parfois dénommés «foireux», sont signalés de vieille date (Blanchet 1852, Burnat et Anken 1911). Ils semblent avoir été très répandus dans tout le vignoble. Ils étaient réputés pour donner un vin un peu plus acide et plus riche en tannins qui se faisait avec le temps et permettait, en assemblage avec les vins de Chasselas fendant ou blanchette, d'en améliorer le potentiel de vieillissement. Lors de prospections effectuées par Agroscope dans d'anciennes vignes de l'ère pré-clonale, la présence de Giclet était pratiquement systématique et pouvait même parfois dominer.

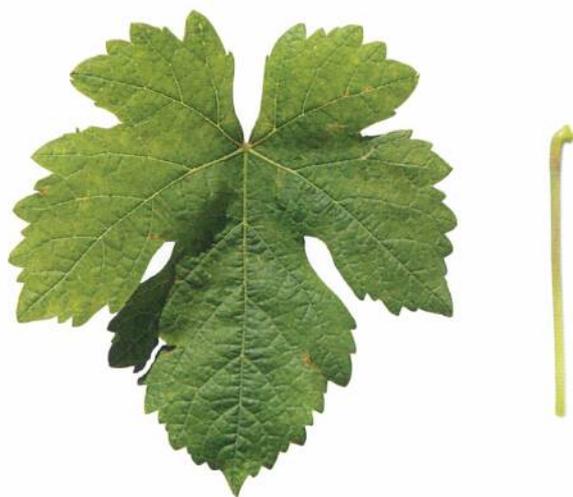
Caractéristiques

Le Chasselas giclet tire son nom de la pulpe qui est juteuse et qui gicle par l'attache du pédicelle lorsqu'on exerce une pression sur la baie détachée. Il s'agit d'un groupe assez hétérogène du point de vue ampélographique. Les Chasselas giclet produisent généralement des grappes et des baies de dimensions un peu inférieures à la moyenne et montrent une productivité légèrement plus basse que celle des Fendant roux et blanchette. Les grappes dorment peu sur la face exposée au soleil. Leur sensibilité au dessèchement de la rafle est un peu supérieure à la moyenne. Les moûts sont caractérisés par une teneur en sucre et en acidité supérieure. Les vins obtenus sont assez vifs et présentent un intérêt en assemblage avec des produits plus tendres et plus souples, cet aspect est important dans un contexte de réchauffement climatique pour assurer l'équilibre acide des vins. Les résultats (voir graphique) se réfèrent au clone Agroscope RAC 8. Le clone RAC 73 fait également partie de ce groupe.

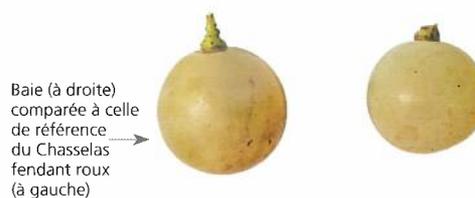
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



Rameau herbacé face ventrale (à gauche) et dorsale (à droite).



Feuille adulte.



Baie (à droite) comparée à celle de référence du Chasselas fendant roux (à gauche)