

Chasselas rose royal



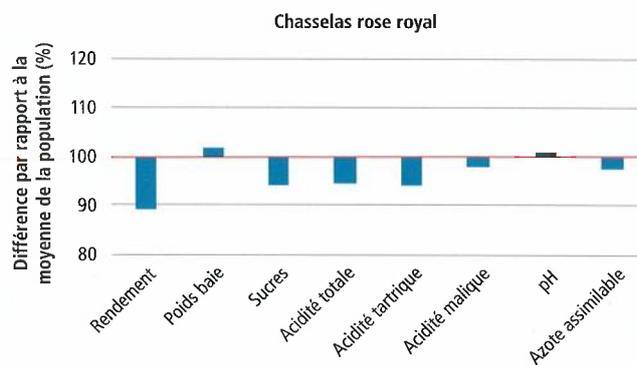
Origine, importance

Parmi les mutations colorées du Chasselas, le rose royal est certainement celui qui est le plus répandu. Il est déjà mentionné au XVIII^e siècle (Reymondin 1798) sous le terme impropre de «Raisin grec», ce synonyme est également mentionné dans des ampélographies postérieures (Blanchet 1852, Burnat et Anken 1911) où il est également signalé comme «Chasselas grec», «Plant rose» ou encore «Grec». Il a toujours été apprécié comme raisin de table, parfois présent à l'état de souches isolées dans le vignoble, mais a également été multiplié à plus large échelle pour la cuve notamment autour de Lutry ou à La Côte, régions d'où il a disparu par la suite malgré sa bonne réputation quant à la qualité des vins produits.

Caractéristiques

Le Chasselas rose royal est de type fendant, à baies charnues et croquantes. Sa belle coloration rose violette attractive à maturité ainsi que ses grappes de dimensions moyennes, assez peu compactes et relativement souples en ont fait un type de Chasselas recherché pour la consommation en frais. Les essais de culture du Chasselas rose royal pour la cuve signalés dès le XIX^e siècle ont toujours relaté la bonne qualité des vins produits. Sa disparition à cet usage est peut être liée au niveau de production un peu inférieur à celui d'autres types de Chasselas. En raison de sa coloration, il se révèle un peu plus attractif que les Chasselas à baies blanches pour le nouveau ravageur *Drosophila suzukii*. Agroscope a mis récemment sur le marché un clone de Chasselas rose royal (RAC 75) relativement productif.

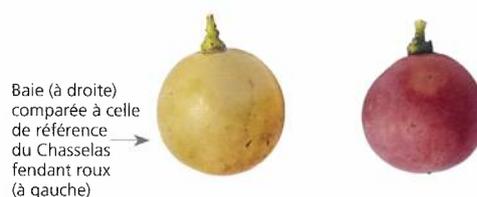
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



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



Feuille adulte.



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