

Chasselas muscaté



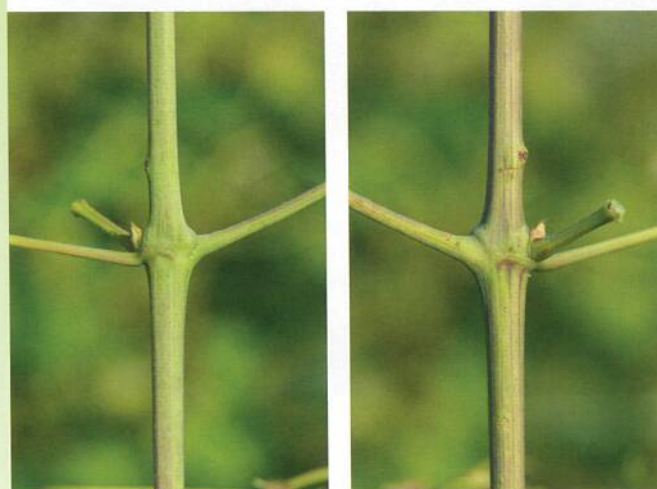
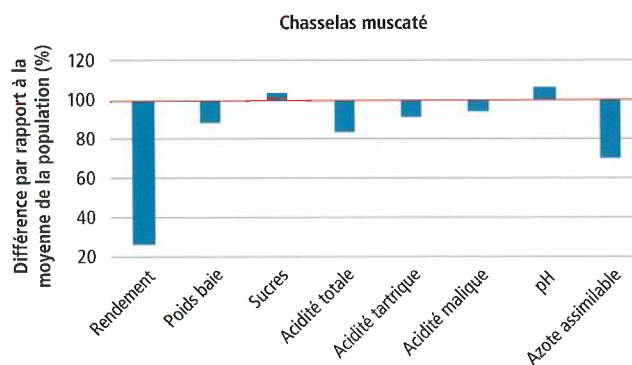
Origine, importance

Dans les ampélographies romandes le Chasselas muscaté est déjà mentionné en 1852 par Blanchet qui relève son caractère aromatique spécifique et sa présence à l'état de souches isolées dans le vignoble, essentiellement destinées à la production de raisins de table.

Caractéristiques

Le Chasselas muscaté possède des baies charnues de type fendant. Elles sont de grandeur un peu inférieure à la moyenne et régulièrement teintées de roux à l'insolation. Les grappes sont lâches, d'assez petites dimensions et présentent fréquemment de la coulure et du millerandage ce qui limite fortement la productivité de ce type de Chasselas. Son intérêt principal réside dans le caractère légèrement muscaté et fin de la pulpe. Malgré ses qualités aromatiques indéniables, il n'a jamais été multiplié en grand comme raisin de table en raison de sa faible productivité, de la petitesse des baies et de la présentation moyenne des grappes, souvent assez fortement coulées. Leur faible compacité les met généralement à l'abri de la pourriture. Ce type de Chasselas est à considérer comme une curiosité.

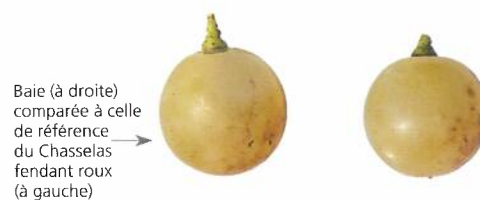
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



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)