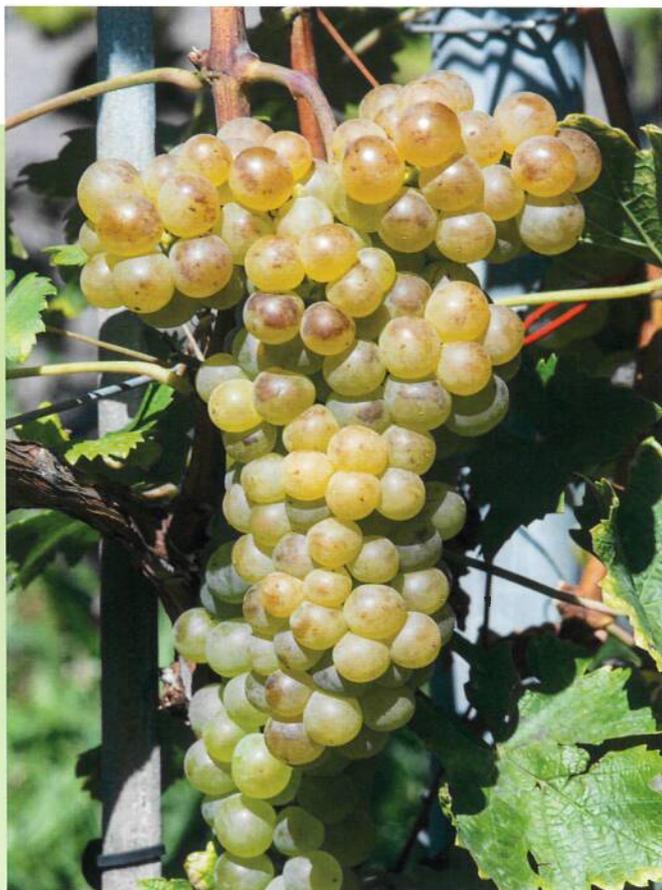


Chasselas blanchette



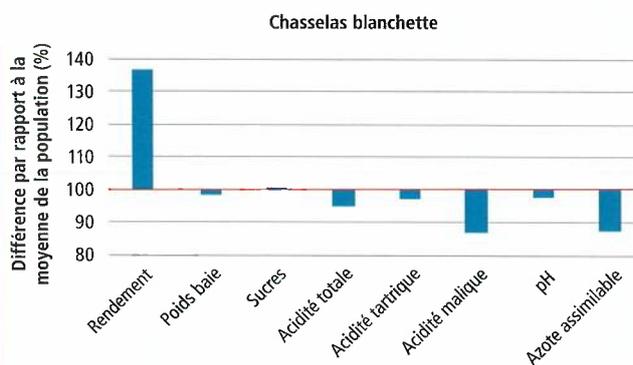
Origine, importance

Le Chasselas blanchette est mentionné de manière récurrente dans différentes ampélographies consacrées à ce cépage (Reymondin 1798, Blanchet 1852, Burnat et Anken 1911). Ce type de Chasselas semble avoir joué un rôle considérable par le passé notamment dans les vignobles du Chablais et de Lavaux avant d'être totalement supplanté par l'extension du Fendant rouge. Le vin produit par le Chasselas blanchette semblait jouir d'une assez bonne réputation.

Caractéristiques

Le Chasselas blanchette est classé parmi les types de Chasselas fendant à pulpe charnue mais ce caractère est parfois variable et il n'est pas rare de rencontrer des baies qui présentent un caractère intermédiaire entre les types fendant et giclet. Les grappes sont assez grandes, compactes, et ne dorent que modérément sur la face exposée au soleil. Le Chasselas blanchette a toujours été réputé pour sa fertilité élevée et régulière, ce qu'attestent les résultats présentés dans le graphique. Il présente en général une vigueur plutôt modérée, peut être en liaison avec sa productivité élevée. Les bois après aoûtement sont de coloration un peu plus claire que la plupart des autres types de Chasselas. Les résultats présentés (*voir graphique*) sont issus d'une des rares provenances de ce biotype conservée depuis longtemps déjà dans la collection du domaine expérimental Agroscope à Pully. Il apparaît que pour un niveau de production élevé, le Chasselas blanchette tend à produire des moûts moyennement sucrés et d'acidité plutôt basse.

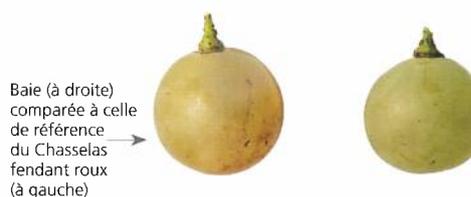
Observations au conservatoire de Rivaz (moyennes 2012–2019)



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



Feuille adulte.



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