

Le Chardonnay (cépage)



Le **chardonnay** est un cépage blanc, français qui, originaire de Bourgogne, aurait pour berceau le village de Chardonnay en Haut-Mâconnais.

Fort des qualités qu'il a montré en Bourgogne, il est aujourd'hui devenu un cépage international ayant conquis de très nombreux pays producteurs de vin.

Histoire [

Ce cépage est connu depuis fort longtemps en Bourgogne, décrit sous des formes différentes qui le font ressembler au pinot noir ou au melon de Bourgogne .

C'est Pierre Galetle grand ampélographe, qui en 1958 a permis de le différencier définitivement du pinot blanc par sa méthode de travail ampélographique, cette dernière en faisant dès lors un cépage à part entière.

Une légende le dit rapporté par les croisés mais il n'en est rien. Une équipe de chercheurs de l'Université de Californie, à Davis, a démontré qu'il est issu d'un croisement entre le pinot noir et le gouais. Il appartient donc à la famille des Noiriens.

Aire de répartition [modifier]

En France, il est l'un des principaux cépage des appellations d'origines contrôlées de Champagne, de Bourgogne, du Val-de-Loire, du vignoble du Jura, mais on le retrouve aussi

dans le vignoble du Languedoc, à Limoux, et dans le sud-ouest en vin de pays. Il fait l'objet d'un engouement très important depuis une quarantaine d'années. Il est ainsi passé de 7 300 ha en 1958 à 24 000 en 1994² et près de 30 000 dans le milieu des années 2000.

Il est cultivé en Europe, en Allemagne, où il n'a été introduit qu'en 1990, en Suisse, où il ne couvrait que 150 ha en 1994 et en Italie du nord.

En Amérique, il est cultivé sur plus de 25 000 ha aux États-Unis (en Californie essentiellement), en Argentine, au Canada ou au Chili.

En Australie, il occupe plus de 5 000 ha et 2 300 ha en Afrique de Sud.

Presque tous les pays viticoles l'ont essayé et beaucoup l'ont adopté

Clones

Signe de son âge, la variabilité génétique est importante. Des prospections ont conduit à la création d'un conservatoire du chardonnay en Saône et Loire, riche de **340 clones**. A terme, il devrait regrouper près de **2000 clones Métais**

En 1982, l'INRA de Montpellier a homologué le perdea, métis du chardonnay et du raffiat de Moncade.

Ses terrains de prédilection sont les sols peu fertiles calcaires ou marneux.

Sensibilité climatique [

Cépage relativement précoce (maturité de première époque, une semaine et demie après le chasselas) il peut craindre les gelées tardives. Il craint aussi l'excès de végétation entraînant la pourriture grise en terrain trop fertile. Enfin, en climat chaud, il peut présenter des problèmes en cas de sécheresse trop intense.

Cœnologiques

Il a un potentiel qualitatif élevé, permettant de donner des vins secs, effervescents ou même liquoreux. La teneur en sucre peut atteindre un niveau élevé en conservant un bon équilibre sucre-acidité ; cette caractéristique permet de donner des vins équilibrés, amples, puissants, aux arômes puissants et complexes. Les saveurs ou arômes généralement citées vont des fruits frais (banane, cassis, poire, mangue) aux fruits secs (amande, noisette) agrumes (citron, fleur d'oranger) aux épices (poivre, vanille, cannelle) aux arômes floraux (acacia, rose, lilas, lys, ou miel) ou beurre frais et cuir.



Récolte en cours de maturation.



Jeune vigne de chardonnay B en Bourgogne.



Chardonnay en Moldavie.



Vigne de chardonnay dans le Michigan.



Plant de Chardonnay près de Carcassonne, dans le Languedoc

On l'a dit précédemment, le **Chardonnay** est un cépage blanc cultivé partout dans le monde. Il fait partie des cépages "internationaux".

Assez facile à cultiver dans la plupart des climats, le Chardonnay est un cépage versatile. Il peut produire des vins très différents en grande partie selon les terroirs ou il est cultivé, et les climats auxquels il est exposé, allant des élégants Grand Crus de Chablis aux riches Meursault, en passant par tous les vins fruités du Nouveau-Monde. C'est un cépage qui laisse beaucoup de marge de manoeuvre aux vignerons pour exprimer tout leur art.

Arômes

Les arômes naturels du Chardonnay surprendraient bien des amateurs de vin, car ils sont masqués la plupart du temps par la signature distinctive du vigneron. Ses arômes naturellement fruités évoquent les pommes vertes, les poires et le citron, mais le Chardonnay est capable de soutenir de fortes notes complémentaires comme le chêne, le beurre ou la vanille.

Aux États-Unis, le Chardonnay fait l'objet de nombreuses critiques, qui sont résumés dans le dicton ABC (*Anything but Chardonnay* - "Tout sauf du Chardonnay"). Cette mauvaise réputation provient des Chardonnay de Californie, qui pendant de nombreuses années ont reçu des doses excessives de chêne et de fermentation malolactique. Leurs vins étaient souvent collants, chênus et "beurrés" à l'excès, masquant les arômes naturels du cépage.

En Californie, le Chardonnay est de loin le cépage le plus planté, comprenant plus de 40% de tous les raisins vinifiés dans l'État en 2000. Le Chardonnay est aussi très présent dans les régions nordiques d'Amérique du Nord, comme en Oregon, dans l'État du Washington et depuis récemment en Colombie-Britannique.

Dans une moindre mesure, on le cultive aussi dans les climats les plus cléments de la Grèce, d'Israël et du Liban, ainsi qu'en Allemagne, en Angleterre, en Autriche, en Bulgarie, en Espagne, en Georgie, en Hongrie, en Moldavie, au Portugal, en Roumanie, en Slovénie et en Suisse.

Sans chêne ni fermentation malolactique, le Chardonnay est capable d'offrir des notes très agréables de pomme verte et de citron, dans des vins bien acidulés qui peuvent accompagner de nombreux plats.

Le Chardonnay est naturellement doué pour refléter son terroir avec beaucoup de complexité, comme on le voit dans la diversité des Chardonnay de [Bourgogne](#). Ainsi, un [Meursault](#) peut offrir de profonds arômes de noisettes, tandis qu'un [Pouilly-Fuissé](#) tendra vers les arômes de fruits tropicaux comme l'ananas. Les vigneron bourguignons ont parfois recours au chêne et à la fermentation malolactique, mais avec un souci de subtilité et d'équilibre.

Viticulture

Ce cépage a la réputation d'être facile à cultiver et de s'adapter rapidement à toutes sortes d'environnements. Il reflète beaucoup son terroir, et le savoir-faire de son vigneron. Sa vigne est très vigoureuse, avec un feuillage abondant qui peut inhiber l'apport en nutriments à ses fruits.

Le Chardonnay perd rapidement son acidité quand ses fruits arrivent à maturité. C'est pourquoi les vigneron des régions les plus chaudes doivent surveiller de près son acidité durant la maturation, pour éviter qu'il perde trop d'acidité.

Bien que le Chardonnay puisse s'adapter à presque tous les types de sols, ses trois préférés sont la craie, l'argile et le calcaire.

Autres noms du Chardonnay (homonymies) :

N.B. : cette liste est non exhaustive

- **Arboisier**
- **Arnaison Blanc**
- **Arnoison**
- **Aubaine**
- **Auvergnat Blanc**
- **Auvernas Blanc**
- **Auvernat Blanc**
- **Auxeras**
- **Auxeras Blanc**
- **Auxerrois Blanc**
- **Auxois Blanc**
- **Bargeois Blanc**
- **Beunois**
- **Blanc de Champagne**
- **Breisgauer Süßling**
- **Chablis**
- **Chardenay**
- **Chardenei**
- **Chardenet**
- **Chardennet**
- **Chardonnay Blanc**
- **Chardonnet**
- **Chatenait**
- **Chatey Petit**
- **Chaudenay**
- **Chaudenet**

- Clävner
- Clevner Weiss
- Epinette Blanche
- Epinette de Champagne
- Ericey Blanc
- Fehér Burgundi
- Fehér Chardonnay
- Feinburgunder
- Gamay Blanc
- Gelber Burgunder
- Gelber Weißburgunder
- Gentil Blanc
- Grosse Bourgogne
- Klawner
- Klevanjka Biela
- Klevner
- Lisant
- Luisant
- Luizannais
- Luizant
- Luzannois
- Mâconnais
- Maurillon Blanc
- Melon Blanc
- Melon d'Arbois
- Moreau Blanc
- Morillon
- Morillon Blanc
- Moulon
- Noirien Blanc
- Obaideh
- Petit Chatey
- Petite Sainte-Marie
- Pineau Blanc Chardonnay
- Pino Sardone
- Pinot Blanc
- Pinot Chardonnay
- Plant de Tonnerre
- Romeret
- Rousseau
- Roussot
- Sardone
- Shardonne
- Weißer Ruländer

N.B. : il existe aussi deux cépages « proches » mais néanmoins peu appréciés pour leurs qualités gustatives médiocres, qui sont le « chardonnay blanc musqué », et le « chardonnay rose », dont les baies sont rose foncé.

Photo d'une grappe de Chardonnay

