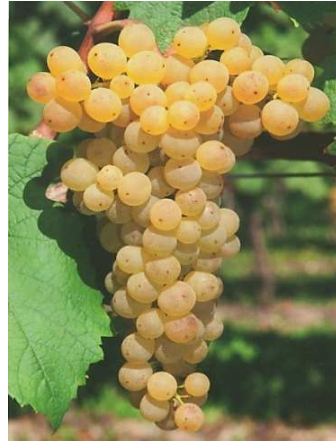




Riesling - Silvaner



Doral



Silvaner

Martin Auer Rebschulen

Lisiloostrasse, 8215 Hallau

Tél. 052 681 26 27

Fax 052 681 45 63

E-Mail: auer@rebschulen.ch

www.rebschulen.ch



Les cépages blancs



Chasselas



Chardonnay



Kerner



Pinot blanc



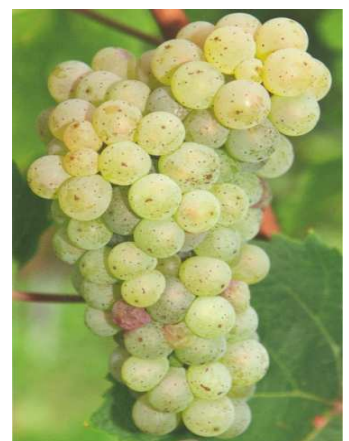
Pinot gris



Gewürztraminer



Heida / Païen jaune



Riesling



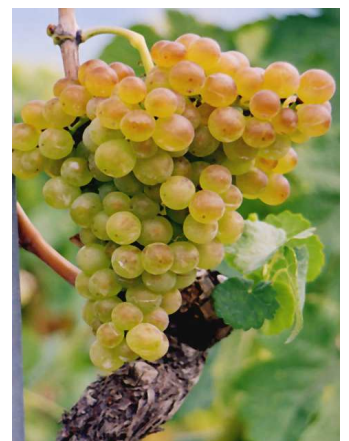
Sauvignon blanc



Muscat du Valais



Arvine



Marsanne / Ermitage

Les cépages de cuve blancs (dans l'ordre de leurs précocité)

Martin Auer pépinières viticoles, 8215 Hallau

Cépages	Précocité	Vigueur	Caractéristiques du vin	Particularités / Exigences climatiques
Riesling - Sylvaner	précoce	forte	Fruité; saveur typ., goût muscaté agréable; élégance et fraîcheur; peu acide.	<i>Müller-Thurgau</i> : 1882: Riesling x Madeleine royale. Types AUER A12 et A15
Muscat Olivér	précoce	forte	= <i>Irsai Olivér</i> : bouquet très épicé; rond avec des arômes intenses de muscat.	Hongrie 1930: Pressburger x Perle v.Csaba. Alternative précoce au lieu du Gewürztraminer.
Doral	précoce à moyenne	moyenne	Arômes fines; rond, harmonique; se rapproche du Chardonnay; (sucre élevé).	RAC1965: Chasselas x Chardonnay; plus racé (acidité) et grappes plus petites que Charmont.
Charmont	précoce à moyenne	moyenne à forte	Elégant et fin; assez neutre; plus corsé que Chasselas; proche du Chardonnay.	RAC 1965: Chasselas x Chardonnay; plus de sucre que Chasselas; acidité modeste.
Freisamer	précoce à moyenne	moyenne	Assez neutre; corsé; volume et race; souvent proche du Pinot gris.	WBI Freiburg 1916: Sylvaner x Pinot gris; production régulière; demande 80 Oe au moins.
Chasselas	moyenne	moyenne à forte	Assez neutre; fruité, floral; plutôt léger; rafraîchissant; acidité modérée.	Cépage blanc principal en Romandie et au Markgräflerland (D); également raisin de table.
Chardonnay	moyenne	moyenne	Robuste, fruité; bouquet et corps riches; acidité racé; (fût de chêne).	D'origine bourgignon; répandu mondial; débourrement avant Pinot; Sél. <i>Latour</i> , div. Clones.
Aligoté	moyenne	moyenne à forte	Plus ou moins aromatique, vif, souvent nerveux avec une typicité particulière.	En Bourgogne le 2ième cépage blanc après Chardonnay; spécialité à Genève.
Kerner	moyenne	moyenne à forte	Bouquet fin, fruité; frais, racé; rappelle le Riesling; parfois notes de muscat.	Weinsberg 1929: Trollinger x Riesling; débourre tardif; sucre élevé; pour zones du Pinot noir.
Pinot blanc	moyenne	moyenne à forte	Fins parfums fruités; corsé; rond et élégant, harmonieux; vin blanc noble.	Mutation du Pinot gris, habitus identique; grappes compactes, sensibles à la pourriture.
Pinot gris	moyenne	moyenne à forte	Ruländer, Malvoisie; arômes typiques; riche, dense; classe (sucre résiduel).	Mutation du Pinot noir, habitus id.; Type AUER 72.03.28 moins sensible à la pourriture.
Gewürztraminer	moyenne à tardive	forte	Arômes très prononcés (rose); goût épicé; (Savagnin rose aromatique).	Répandu en Alsace; sensible à la coulure et au dessèchement de la rafle; prod. 500g/m2
Heida / Païen	moyenne à tardive	moyenne	Arômes complexes (fruits exotiques); racé, vif; structuré; (Visperterminen).	Variante du <i>Savagnin blanc (non aromatique)</i> ; même groupe comme le Gewürztraminer.
Räuschling	moyenne à tardive	moyenne à forte	Fruité discret; acidité élégante; a survécu au Canton de ZH comme spécialité.	Ancien cépage, à l'époque très répandu en Suisse alémanique; sensible à la coulure.
Sylvaner	moyenne à tardive	forte	Plutôt neutre; avec des raisins très mûrs des vins de complexité étonnante.	au Valais nommé <i>Johannisberg</i> ou <i>Gros Rhin</i> ; grappes compactes.
Scheurebe	moyenne à tardive	moyenne	Arômes riches; notes de cassis et de muscat; corsé; acidité racé; spécialité.	G. Scheu, Alzey 1916: Sylvaner x Riesling; peu sensible à la pourriture.
Sauvignon blanc	moyenne à tardive	forte	Notes aromatiques typique (cassis); structuré, racé.	Origine: Bordelais, Loire; planter plusieurs Types par parcelle.
Sémillon	moyenne à tardive	moyenne à forte	Arômes de miel (avec pourriture noble); volumineux; sucre résiduel.	A part du Sauvignon cépage blanc de qualité français (env. 20% assemblé au Sauternes).
Viognier	moyenne à tardive	faible à moyenne	Arômes délicats (abricot / pêche); un peu exotique; assez riche et frais.	Côtes du Rhône / Ardèche; sensible à la pourriture; spécialité.
Riesling	tardive	moyenne (droit)	Bouquet délicieux (pêche); très racé; acidité agréable; vins élégants, nobles.	Très répandu au Rhin et à la Moselle; exige les meilleurs coteaux; dessèchement de la rafle.
Completer	tardive	moyenne à forte	Notes typiques de pomme / noisette; corsé; acidité robuste; vin de garde.	Cépage le plus ancien cultivé aux Grisons; spécialité: Completer-Halde à Malans.
Muscat blanc	tardive	moyenne	Bouquet de muscat ample et typé; manque parfois de corps; spécialité du VS.	Ancien cépage: <i>Muscat à petits grains</i> , <i>M. de Frontignan</i> , <i>M. d'Alsace</i> , <i>Muscat du Valais</i> etc.
Humagne blanc	tardive	forte	Floral (tilleuil); après conservation (3 à 4 ans): rustique et arômes de résine.	Ancien cépage du Valais; (pas de parenté avec l'Humagne rouge); porte 1 raisin/sarment.
Amigne	tardive	moyenne	Peu bouqueté; fin, alcoolique, souvent légèrement tannique; sucre résiduel.	Ancien cépage du Valais; a survécu comme rareté dans les vignobles de Vétroz VS.
Arvine	très tardive	moyenne	Odeur de glycines; corsé; acidité élevé; sucre résiduel; grande classe; à vieillir.	Ancien cépage du Valais: aujourd'hui entre Fully et Sion (VS); dans les meilleures expositions.
Marsanne blanche	très tardive	forte	Saveur et arômes complexes (petits fruits des bois); sucre résiduel; à garder.	Origine: Hermitage (Côtes du Rhône); depuis 1850 en Valais comme <i>Ermitage</i> .

1/2015

