

Meslier Saint-François B

Le Meslier Saint-François a été très présent dans la région avant d'être supplanté par le Sauvignon. Très productif, il donne des vins neutres, peu alcoolisés appréciés pour la production d'eau-de-vie. Maîtrisé, il donnerait un vin délicat aux arômes de poire et fleur d'oranger.

Synonymes : Meslier, Gros Meslier, Meslier Blanc, Meslier d'Orléans, Meslier du Gâtinais, Meslier du Gers, Blanc Ramé, Grosse Blanche, Bonne Blanche, Annereau
Origine : Vraisemblablement originaire du Centre de la France

Clones

Aucun

Conservatoire

Aucun

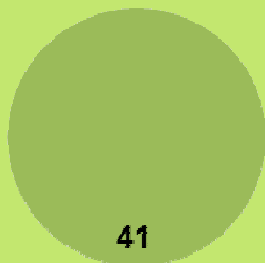
Vignes mères

0,10 ares

Surfaces 2015

8.5 ha

Dans les départements:



Autorisé en

Aucune appellation

Vin de France
uniquement

VITICULTURE

Type de sol	Argile à silex, argilo calcaire, sablo limoneux en surface et argileux en sous-sol	
Porte-greffe	/	
Débourrement	3 jours avant le Chasselas	
Maturité	2 ^{ème} époque, 3 semaines après le Chasselas	
Sensibilité élevée	Pourriture acide, pourriture à maturité	
Sensibilité faible	Oïdium	
Résistance	Peu sensible au blackrot et au mildiou	
Densité de plantation	Entre 5500 et 6500 pieds/ha	
Taille	Taille courte - Objectif : limiter la production	
Productivité optimale	Pour le vin 40 - 50 hl/ha	Pour la distillation 90 - 150hl/ha
Port de la vigne	Retombant ou horizontal, avec beaucoup de gourmands	
Effeuilage- Vendanges en vert	Conseillés pour aérer les grappes et diminuer la production	
Maturité	Cépage tardif. Le réchauffement climatique pourrait permettre une meilleure maturité avec un degré alcoolique satisfaisant et une diminution de l'acidité	

OENOLOGIE

Utilisations

Vendanges tardives -
Cépage pur

Blanc sec - assemblage
(Orbois, Chardonnay,
Sauvignon, Chenin)

Blanc demi-sec -
Assemblage
(sauvignon)

Vinification

Peu de vinifications
réalisées en monocépage
(parcelles très petites)
Pressurage direct,
débouillage rapide, levures
indigènes. Pas forcément
de malolactique.
Elevage conseillé de 10 à
12 mois

Profil œnologique

Rendement maîtrisé :
Nez délicat (fleur
d'oranger, poire blanche)
Tendance aromatique

**Sans maîtrise du
rendement** :
Vin peu aromatique, vif
Degré alcoolique faible

vinOpôle
Centre Val de Loire

