Origine et répartition géographique[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mondeuse_blanche&veaction=edit&section=1" \o "Modifier la section : Origine et répartition géographique) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mondeuse_blanche&action=edit&section=1)]

Le cépage est d’origine française de Haute-Savoie. Il n’est pas la forme blanche de la [mondeuse noire](https://fr.wikipedia.org/wiki/Mondeuse%22%20%5Co%20%22Mondeuse).

Classé recommandé en [Savoie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Savoie_%28d%C3%A9partement%29), [Haute-Savoie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haute-Savoie) et dans l’[Ain](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ain_%28d%C3%A9partement%29), elle fait partie de l’[encépagement](https://fr.wikipedia.org/wiki/Enc%C3%A9pagement) de l’[AOC](https://fr.wikipedia.org/wiki/Appellation_d%27origine_contr%C3%B4l%C3%A9e) [Vins de Savoie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_de_Savoie) et du [VDQS](https://fr.wikipedia.org/wiki/VDQS) [Bugey](https://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_du_Bugey). La mondeuse blanche est faiblement cultivée. En 1999, la superficie plantée était de 5 hectares.

Des recherches génétiques récentes de 1998 ont permis d'identifier, avec certitude, que la [syrah](https://fr.wikipedia.org/wiki/Syrah) provient de la partie septentrionale des [Côtes du Rhône](https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%B4tes_du_Rh%C3%B4ne) et que c'est un croisement naturel de [Dureza](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dureza%22%20%5Co%20%22Dureza) et de Mondeuse blanche.

## Potentiel technologique[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mondeuse_blanche&veaction=edit&section=4" \o "Modifier la section : Potentiel technologique) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mondeuse_blanche&action=edit&section=4)]

Les grappes sont moyennes et les baies sont de taille moyenne. La grappe est cylindrique, ailée et compacte. Le cépage est moyennement vigoureux. Il produit des vins blancs de qualité et de longue garde grâce à un taux d’acidité assez élevé. Il peut facilement se conserver 20 – 30 ans

## Aptitudes culturales[[modifier](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mondeuse_blanche&veaction=edit&section=3) | [modifier le code](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Mondeuse_blanche&action=edit&section=3)]

La maturité est de deuxième époque moyenne : 20 jours après le [chasselas](https://fr.wikipedia.org/wiki/Chasselas_%28c%C3%A9page%29).

Parée d’une brillante robe jaune pâle aux reflets verts, elle présente des parfums très frais d’agrumes, de pêche blanche, avec des notes florales et minérales. En bouche, on retrouve ce côté minéral associé à une certaine vivacité et une finale citronnée.
La Haute-Savoie trouve en la mondeuse blanche un des cépages**les plus anciennement plantés dans ses vignobles**. .

**On la désigne sous d’autres noms comme savouette, dongine, couilleri ou aigre blanc**. Le port retombant, la mondeuse blanche se reconnaît par l’aspect duveteux de ses jeunes rameaux portant des feuilles très bronzées, rappelant les toiles d’araignées. Le limbe tend à perdre cet aspect aranéeux en vieillissant tandis que 5 lobes se dessinent avec précision.

. Elles apparaissent compactes, cylindriques et ailées. **Les baies juteuses, sucrées et croquantes arrivent à maturité à la deuxième époque tardive.** La peau jaune dorée ou verte est assez forte, couvrant un fruit ovoïde ou sphérique de taille moyenne.