**L’Auxerrois :**

**1-Origine :** Originaire de Lorraine, il semble qu’il ait été créé au début du XXème siècle à la station d’expérimentation de Laquenexy près de Metz, station créée par les Allemands en 1904 pour tester des variétés de vigne. Il était cultivé en Moselle avant 1914. Dans la seconde moitié du XXème siècle, à partir de 1950, l’Auxerrois a été développé et vulgarisé avec succès par la station de recherches Inra de Colmar. Son nom viendrait des pépinières d’Auxerre dans l’Yonne où il a été préserver pendant la guerre 39-45.

**2-Zone de plantation :** En France, il est cultivé principalement en Alsace et en Lorraine où il fait partie des cépages autorisés en appellation Alsace, Moselle, Côte de Toul et pour certaines indications géographiques protégées (IGP) comme Côte de Meuse, Coteaux de Coiffy. Il est aussi largement utilisé dans l’élaboration des crémants d’Alsace, seul ou assemblé avec le Pinot blanc. En vin tranquille, il peut aussi être assemblé avec du Pinot blanc dans l’AOC Alsace et être étiqueté Klevner ou clevner ou pinot. Si la culture du Pinot blanc est très ancienne en Alsace (Moyen âge), celle de l’Auxerrois est plus récente comme indiqué ci-dessus.

En France, il est en extension passant de 1950ha en 1999 à 2479ha en 2016. On peut ainsi trouver de l’Auxerrois Blanc dans de nombreux vignobles : Sud-ouest, Cognac, Bordeaux, Bourgogne Jura, Champagne, Beaujolais, Provence, Languedoc-Roussillon, Savoie, Val de Loire entre autres.

En Europe, il est inscrit au catalogue des variétés cultivées de vigne en Belgique, Luxembourg, Pays Bas, République Tchèque, Slovénie et Royaume Uni. De petites plantations existent au Luxembourg et en Allemagne.

Au plan mondial, il est présent en Nouvelle Zélande, Australie, Afrique du sud, Chili, Canada à l’échelle d’environ 2300 ha dans les années 2000.

**3-Dénomination :** Il est souvent appelé Pinot auxerrois en Alsace ou Auxerrois blanc de Laquenexy mais blanc de Kienzheim, Ericey de la montée, Aucerot ou Aukseros, ou Okseros sont aussi utilisés pour désigner ce cépage

Dans le Sud-ouest de la France, un cépage rouge est aussi appelé Auxerrois, c’est le Malbec, ou Cot.

Cette appellation de Pinot auxerrois est trompeuse car bien que cépage voisin, il n’est pas apparenté de manière ampélographique aux pinots. Certains spécialistes le rapprochent du Sylvaner ou du Chardonnay.

Le nom du cépage Auxerrois apparaît rarement sur les étiquettes sauf pour les Côtes de Toul, de Meuse ou les Coteaux de Coiffy.

**4-Génétique :** D’après les analyses génétiques effectuées aux USA (Université de Davis, Californie), l’Auxerrois, comme 16 autres cépages (dont le Chardonnay, le Gamay blanc, le Melon de Bourgogne, le Romorantin) parmi les 322 étudiés, serait le résultat d’un croisement entre le Pinot noir et le Gouais Blanc.

En France, deux clones sont agréés le 56 et le 57

**5-Caractéristiques agronomiques :** Au plan phénologie, c’est un cépage d’époque de débourrement semi-tardif (nécessite des températures supérieures à 10°C) d’environ 9 jours après le Chasselas et une maturité tardive de 2ème époque (10 jours après le Chasselas) mais plus précoce que celle du Pinot blanc. Il a une vigueur moyenne et est peu fertile ce qui entraîne une préférence pour une taille longue. Il est bien adapté aux sols calcaires.

Au plan pathologie et ravageurs, il est sensible au mildiou, aux vers de la grappe, à la pourriture grise et très sensible à l’oïdium.

Les grappes sont de taille moyenne, compactes avec des baies petites.

C’est un cépage bien adapté aux zones septentrionales et aux sols calcaires.

**6-Caractéristiques des vins :** L’Auxerrois donne un vin assez fin, souple, légèrement aromatique à bonne teneur en alcool avec quelquefois un manque d’acidité

Un vin mono cépage Auxerrois se reconnaît à son caractère épicé et doux ainsi qu’à sa faible acidité et à sa bonne teneur en alcool. Les arômes de fruits exotiques (pamplemousse) sont aussi souvent présents et les notes de fruits (pêche) et fleurs blanches.

Lorsqu’il est vinifié avec le Pinot blanc, il apporte du fruité à la cuvée avec des arômes de coing, de pamplemousse, d’épices douces, de miel, des notes grillées et de pomme.

**7-Vin dégusté**

**7.1-Le domaine :**

**7.2-Situation :**

**7.3-Surface cultivée :**

**7.4-Caractéristiques du vin :**

***Teneur en alcool :***

***Couleur :***

***Vivacité :***

***Matière et longueur en bouche :***

***Caractéristiques des tanins :***

***Arômes au nez :***

***Garde :***