

Assyrtiko

- **Identification/Origine** : très ancien cépage cultivé en Grèce en particulier sur l'île de Santorin. Dans ce pays, il est assez souvent associé à d'autres cépages comme l'*aidani*, l'*athiri*, le malagousia, En France, il n'est pratiquement pas connu inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve liste A1.

- **Description** : grappes moyennes à grandes, cylindriques, plus ou moins compactes, pédoncules de moyenne longueur peu ou pas lignifiés; baies moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, translucides, peau fine peu pruinée passant du jaune vert au jaune doré à pleine maturité.

- **Aptitudes de production** : rustique, productif, il affectionne en particulier les sols granitiques. S'accommode de terres assez maigres, peu pourvues en argile, voire même situées dans des régions sèches et chaudes où les vents ne doivent pas être violents et persistants. Résiste à la plupart des maladies de la vigne. Maturité 1ère quinzaine de septembre..

- **Type de vin/Arômes** : en Grèce, on produit des vins secs et liquoreux, pour ces derniers les grappes subissent un séchage au soleil. Donne un vin gras, brillant, corsé, avec à chaque fois un très bon équilibre acidité-degré, sensible toutefois à l'oxydation.

L'Assyrtiko est très certainement le cépage idéal pour la mise en marché de vins blancs originaux - que nous appelons pour l'occasion non conventionnels - recherchés aujourd'hui par un très grand nombre de connaisseurs. Arômes de agrumes (zeste de citron, orange, ...), amande, cire, fleurs blanches, notes minérales, poire, poivron, pomme, ... et pour les vins liquoreux, chocolat, figue,

