

Malagousia



- **Identification/Origine** : ancien cépage grec abandonné et redécouvert il n'y a pas si longtemps et considéré aujourd'hui comme aromatique. En France, il n'est pratiquement pas connu.

- **Description** : grappes moyennes à grandes, coniques, flanquées de un ou deux ailerons bien développés, plus ou moins compactes, pédoncules moyens avec une partie lignifiée; baies moyennes, sphériques ou discoïdes, peau mince de couleur vert jaune à jaune doré à pleine maturité, pruine abondante blanchâtre, chair tendre juteuse douce et succulente.



- **Aptitudes de production** : débourrement précoce. Affectionne tout particulièrement les terres bien exposées, bien drainées, restant fraîches en profondeur car il craint un peu la sécheresse, à ne pas installer en altitude même si en Grèce le Malagousia était dans la plupart des cas planté ainsi. Délicat à cultiver, productif, port étalé et très vigoureux, demande un palissage soigné en tenant compte que ses raisins ne supportent pas les expositions trop prolongées au soleil. Sensible au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise. Maturité 2ème époque tardive, il faudra éviter absolument de ramasser la vendange trop mûre.



- **Type de vin/Arômes** : donne un vin gras de couleur citron vert à jaune paille moyennement pâle ainsi que moyennement riche en alcool, rond et velouté en bouche, possédant généralement une bonne acidité, sensible toutefois à l'oxydation. Les meilleurs vins sont quasiment obtenus avec un passage même court en futs de chêne. En Grèce, il est associé à l'assyrtiko lui assurant plus de corps.

Arômes de abricot, agrumes (zeste de citron, ...), floraux (chèvrefeuille, jasmin, pétales de rose, ...), herbes aromatiques (basilic frais, menthe, romarin, ...), litchi, mangue, melon, pêche de vigne, piment, poire, poivre vert frais,