

Le **chasselas** est un cépage blanc principalement utilisé pour l'élaboration du vin.

Autres appellations

Dans le canton suisse du Valais, il est connu sous le nom de **fendant** en raison de ses grains qui se fendent sous la pression. Le Valais est le seul canton suisse autorisé à utiliser le terme fendant pour le chasselas. En Allemagne, il est connu sous le nom de **Gutedel**. En France, c'est le **chasselas de Moissac** qui est le plus renommé, celui-ci bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée depuis 1971. Il existe également le **chasselas doré de Thomery** qui, grâce à un mode de conservation original, peut être consommé de Noël à avril. Ce cépage est également utilisé dans l'élaboration des vins d'appellation **Pouilly sur Loire** dans la Nièvre.

Caractéristiques

Les analyses génétiques effectuées en 2009 dans un laboratoire de l'université de Dieppe ont levé le mystère de son origine, le chasselas est un cépage de Suisse romande¹, apparu au XVI^e siècle connu le nom de "Fendans" ou "Gut Edelen Reben".

Cultivé dans de nombreux vignobles européens, principalement comme raisin de table. On peut en obtenir un vin sec et léger, de couleur jaune clair, parfois perlant (c'est-à-dire très légèrement pétillant). Dans les bonnes régions viticoles de Suisse romande, le chasselas produit des vins fins, puissants et corsés, longs en bouche et très marqués par le terroir. Exception faite du **vin d'Alsace**, le vin de chasselas est un vin de terroir et non de cépage. Il est d'ailleurs discret au bouquet, mais très fin, et très puissant en bouche. Le chasselas accompagne à merveille les poissons maigres, notamment, perche, féra et truite. Sur une volaille, un **Aigle**, un **Epesses**, un **Saint-Saphorin** ou un Yverne feront merveille aussi. Les chasselas de ces grands crus sont de longue garde (30 ans) sur des millésimes tels que 1971 (****), 1976 (***), 1989 (***), 2000 (****), 2001 (****) ou 2006 (****).

En Suisse, le chasselas fut pendant de nombreuses années le principal cépage cultivé, principalement dans les cantons de Vaud et du Valais. Il est apprécié à l'apéritif ou pour accompagner les mets au fromage typiquement suisses, tels que la fondue ou la raclette. . Depuis les années 1980, il est en perte de vitesse au profit du pinot gris, du chardonnay et surtout des cépages rouges, dans les régions où il donnait naissance à des vins d'apéritif légers et sans réelle personnalité. Il est vrai que la production de vin, en Suisse romande notamment, s'est largement diversifiée. On ne trouve pas moins de cinquante-quatre cépages différents (blanc ou rouge).

Dans les grands crus de Féchy, Mont-Sur-Rolle, Epesses, Dézaley, Calamin, Yverne ou Aigle, le chasselas reste le cépage roi.

En Valais, **Chamoson**, **Fully**, **Martigny** et **Sion** produisent des fendants de grande classe prisés des gastronomes ; il y garde une place importante.

Dans le canton de Neuchâtel, il retrouve un second souffle avec la récente mise sur le marché du **non filtré**, **vin nouveau**, mais pas vin primeur. Il est légèrement trouble et peut se conserver une année, voire plus.

Le chasselas est un cépage qui s'exprime en premier par sa minéralité. Il est fortement influencé par son terroir. Son profil aromatique et gustatif sera sensiblement différent selon où sont cultivées les vignes.

Dans le canton de Vaud, le chasselas est historiquement valorisé pour son terroir. Ce n'est donc pas le cépage qui est mis en avant, mais le terroir sur lequel il est cultivé.

Comme en Bourgogne, les bouteilles de chasselas vaudois portent en premier le nom de

leur terroir (Féchy, Mont-sur-Rolle, Vinzel, Morges, Dézaley, Villette, Epesses, Aigle, Yverne, etc). Le nom du cépage (chasselas) est sous-entendu. Il n'est donc pas obligatoirement indiqué sur l'étiquette.

Le canton du Valais valorise quant à lui principalement le cépage. Il n'a pas cette culture du terroir et commercialise le chasselas sous le nom de fendant, sans porter autant d'importance à son lieu de production.

Le nom fendant est en réalité originaire du canton de Vaud, mais aujourd'hui seul le canton du Valais a le droit d'utiliser ce synonyme pour qualifier le chasselas.

Classification

Le chasselas B est un cépage très précoce.

En France, il a servi de référence pour le degré de maturité. On dit qu'un cépage est de maturité N semaines avant ou après le chasselas B.

Référence

1. ↑ [PDF]J. F. VOUILLAMOZ et C. ARNOLD Etude historico-génétique de l'origine du 'Chasselas' [archive], Université de Neuchâtel, NCCR Plant Survival, 2009 Neuchâtel, en ligne sur <http://www.revuevitiarbohorti.ch/> [archive]

Articles connexes

- [Viticulture en Suisse](#)
- [Vignoble du Valais](#)
- [Viticulture dans le canton de Vaud](#)

Principaux cépages

Cépage de cuve

Raisin de cuve blanc

[airén](#) · [aligoté](#) · [altesse \(roussette\)](#) · [arbois](#) · [arvine \(petite arvine\)](#) · [auxerrois blanc](#) · [bourboulenc](#) · [catarratto bianco comune](#) · [catarratto bianco lucido](#) · [chardonnay](#) · **chasselas (fendant)** · [chenin](#) · [clairette](#) · [colombard](#) · [courbu blanc](#) · [folle-blanche \(gros-plant\)](#) · [friulano](#) · [grenache blanc](#) · [gros manseng](#) · [humagne blanche](#) · [jacquère](#) · [jurançon blanc](#) · [macabeu](#) · [marsanne](#) · [mauzac \(blanquette\)](#) · [melon \(muscadet\)](#) · [müller-thurgau \(rivaner\)](#) · [muscadelle](#) · [muscardin](#) · [muscat blanc](#) · [pedro ximénez](#) · [petit manseng](#) · [pinot blanc](#) · [piquepoul blanc](#) · [prosecco](#) · [riesling](#) · [roussanne \(bergeron\)](#) · [sauvignon](#) · [savagnin](#) · [sémillon](#) · [sylvaner](#) · [terret blanc](#) · [torrontés](#) · [trebbiano \(ugni blanc\)](#) · [vandal-cliche](#) · [verdicchio](#) · [vermentino \(rolle\)](#) · [viognier](#)

Raisin de cuve gris

[grenache gris](#) · [grolleau gris](#) · [pinot gris](#) · [piquepoul gris](#) · [terret gris](#)

Raisin de cuve rose

[barbaroux \(barbarossa\)](#) · [clairette rose](#) · [gewurztraminer](#) · [koshu](#) · [muscat rose à petits grains](#) · [savagnin rose \(traminer, klevener de Heiligenstein\)](#)

Raisin de cuve rouge

[muscat rouge à petits grains](#)

Raisin de cuve noir

[aglianico](#) · [barbera](#) · [cabernet franc](#) · [cabernet sauvignon](#) · [carignan](#) · [carménère](#) · [cinsault](#) · [cornalin](#) · [côt \(malbec\)](#) · [counoise](#) · [duras](#) · [dolcetto](#) · [fer servadou](#) ·

[gamay](#) · [grenache](#) · [grolleau](#) · [humagne rouge](#) · [manseng noir](#) · [merlot](#) · [mondeuse](#) · [montepulciano](#) · [mourvèdre](#) · [muscat noir](#) · [nebbiolo](#) · [négrette](#) · [negroamaro](#) · [petit verdot](#) · [pinotage](#) · [pinot meunier](#) · [pinot noir](#) · [piquepoul noir](#) · [poulsard](#) · [sangiovese \(brunello\)](#) · [syrah \(shiraz\)](#) · [tannat](#) · [tempranillo](#) · [terret noir](#) · [trousseau](#) · [zinfandel](#)

Cépage de table

Raisin de table blanc

chasselas · [chasselas de Thomery](#) · [dattier de Beyrouth](#) · [italia](#) · [madeleine royale](#) · [mireille](#) · [perle de Csaba](#) · [perlette](#) · [sultanine](#)

Raisin de table rose

[doukkali](#) · [kosu](#)

Raisin de table noir

[alphonse-lavallée](#) · [bleu de Franconie](#) · [cardinal](#) · [frankenthal](#) · [muscat de Hambourg](#) · [muskat bleu](#)