

Bourboulenc B

Origine : Provence



Ampélographie



Feuille pentagonale à 3 lobes, bullée, mate. Sinus pétiolaire chevauchant. Dents courtes. Limbe moyennement velu. Pétioles et nœuds pigmentés.



Grosses grappes, assez lâches avec des baies elliptiques légèrement pointues. Pellicule épaisse, dorée à maturité.



signe distinctif

Lobe central allongé et sinus latéraux profonds : le Bourboulenc « tire la langue ». Rameaux et pétioles rouges, décolorés au niveau des nœuds. Parfois présence d'une dent dans le sinus pétiolaire.

Implantation

Éviter les zones trop tardives afin d'obtenir une bonne maturité. Terroirs chauds et bien exposés

Bonne résistance à la sécheresse



Adapté CC

Viti

Débourrement : 2j. avant Grenache

Maturité : 4j. après Grenache

Port demi-retombant ; cépage vigoureux

Sensible à l'oïdium

Potentiel de production élevé

Particularités : 2



moyen à tardif

Œno

Potentiel d'accumulation sucres faible

Acidité forte

Bonne base d'assemblage. Degrés alcooliques peu élevés. Vins peu aromatiques, mais pouvant être expressifs et très fins lorsque la maturité est atteinte. Très bonne acidité, permettant un vieillissement des vins : le Bourboulenc peut être un ingrédient de choix dans les assemblages de vins de garde.

Arômes :

amande amère
léger
vanille

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix