

Marsanne B

Origine : CDR Septentrionales



Ampélographie



Feuille de 3 à 5 lobes aux dents larges et courtes. Limbe de couleur mate, très gaufré, bullé et tourmenté. Sinus pétiolaire très chevauchant. Rameau côtelé.



Grosses grappes à petites baies rondes. Couleur dorée à rousse à maturité, pouvant présenter des « veines » brunes par transparence.



signe distinctif

« Feuille de chou » Feuille parfois en forme d'entonnoir (limbe se repliant vers le haut, point pétiolaire enfoncé).

Implantation

Terroirs peu fertiles, caillouteux, mais frais et sans contrainte hydrique

Faible résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 3j. après Grenache

Maturité : 10j. avant Grenache

Port retombant ; cépage vigoureux



moyen

Très sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : pourriture grise, acariens

Potentiel de production élevé

Œno

Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne

Vins à potentiel aromatique intéressant. Pouvant présenter une amertume en finale lorsque les rendements sont élevés. Acidité assez faible. A rendements maîtrisés, la Marsanne permet l'élaboration de vins de garde intéressants.

Arômes :

pomme
fruits blancs
poire cire

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