

Roussanne B

Origine : CDR Septentrionales



Ampélographie



Feuille de 5 à 7 lobes à sinus pétiolaire chevauchant et sinus latéraux très larges et profonds. Dents très courtes, arrondies et grossières. Rameau côtelé.



Grappes moyennes à baies rondes. Couleur rousse-dorée à maturité.



signe distinctif

« Feuille de figuier » encore plus découpée que celle de la Marsanne (attention à la confusion).

Implantation

Zones fraîches sans contrainte hydrique. Sols pauvres argilo-calcaires, assez pierreux et bien exposés

Faible résistance à la sécheresse

Viti

Débourrement : 2j. après Grenache

Maturité : 3j. avant Grenache



moyen

Port retombant ; cépage moyennement vigoureux

Très sensible à l'oïdium

Autres sensibilités particulières : pourriture grise, acariens, thrips

Potentiel de production moyen

Œno

Potentiel d'accumulation sucres élevé

Acidité moyenne

Vins à très bon potentiel aromatique, complexes et fins avec des arômes de fruits secs et de miel. Vins équilibrés et puissants dont la présence en bouche est soutenue par une bonne structure. Acidité moyenne (plus acide que la Marsanne), intéressante pour le vieillissement. La Roussanne peut donner de grands vins de garde.

Arômes :

tilleul
miel
fleurs
abricot

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