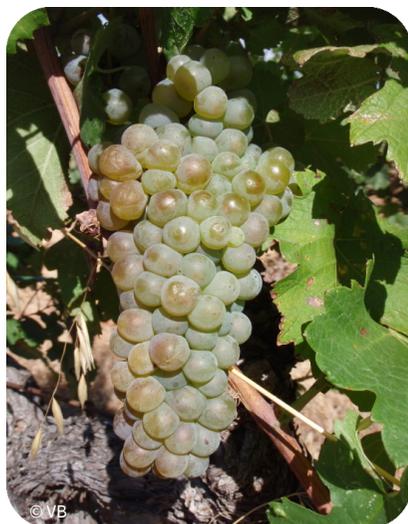
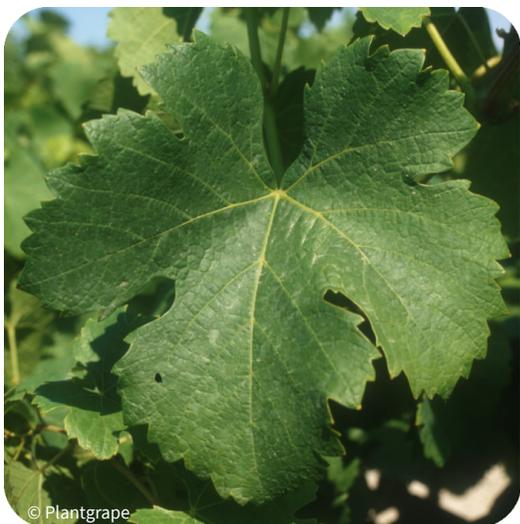


# Viognier B

Origine : CDR Septentrionales



## Ampélographie



Petite feuille de 3 à 5 lobes aux sinus latéraux peu profonds. Faiblement velues. Dents un peu frisées. Sinus pétiolaire en V. Nervures principales plus claires.



Petites grappes à petites baies, cylindriques (sans ailes) et compactes. Couleur des baies verdâtre à reflets laiteux, passant au brun en surmaturité.



signe distinctif

Petites feuilles à sinus en « V comme Viognier » (seul cépage de la région avec cette caractéristique).

## Implantation

Zones sans contrainte hydrique, tardives ou en altitude, non gélives. Se plaît sur les terroirs acides, sols profonds, mais pas trop fertiles. Éviter secteurs chauds et secs.

Faible résistance à la sécheresse

## Viti

Débourrement : 6j. avant Grenache

Maturité : 10j. avant Grenache

Port retombant ; cépage moyennement vigoureux



Autres sensibilités particulières : pourriture grise et maladies du bois

Potentiel de production moyen

## Œno

Potentiel d'accumulation sucres très élevé

Acidité moyenne

Arômes variétaux intenses propres à ce cépage. Vins fins, onctueux, complexes et souples. Vins équilibrés et longs, pouvant donner de grands vins de garde. Les moûts et vins de Viognier sont assez sensibles à l'oxydation et au "pinking" (rosissement oxydatif).

Arômes :

**miel, abricot  
intense  
expressif**

## 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