

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