

Marsanne B

Appellation Française

Marsanne B

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes de Marsanne B sont grosses alors que les baies sont petites. La Marsanne B permet d'élaborer des vins blancs secs ou effervescents, assez élégants, moyennement ou peu acides, avec des arômes fins. Une production mal maîtrisée peut nuire fortement à la qualité du vin.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux, fertile et productif doit être taillé court et réservé, de préférence, à des terroirs peu fertiles et caillouteux. La Marsanne B émet de longs rameaux qui nécessitent un palissage soigné et suffisant. Ce cépage assez rustique, à cycle court et à débourrement tardif est bien adapté aux zones climatiques fraîches.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- au rameau avec des entre-noeuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes grandes, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à lobes très chevauchants, des dents très courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe mat, gaufré, fortement bullé, tourmenté et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et de couleur dorée ou rousse à maturité.

