

Chardonnay B

Appellation Française

Chardonnay B

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- au rameau herbacé avec des entre-noeuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents courtes par rapport à leur largeur, à côtés rectilignes, un limbe faiblement bullé et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

