

Chenin B

Appellation Française

Chenin B

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines à 3 semaines et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont petites à moyennes. Ce cépage peut donner selon les conditions de culture et selon les terroirs (calcaires, schistes) soit des vins effervescents ou des vins secs, soit des vins liquoreux. Le potentiel d'acidité est important et les produits obtenus sont élégants, généralement assez vifs, nerveux, avec des arômes de miel.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Chenin B est un cépage vigoureux et fertile dont le potentiel de production dépend beaucoup de la fertilité agronomique des sols où il est cultivé. Il se montre sensible au grillage. Le débourrement est précoce et après une gelée de printemps, les bourgeons secondaires se montrent très peu fertiles.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes, une forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe bullé et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

