

# Macabeu B

## Appellation Française

Macabeu B

## Utilisation

Variété de raisin de cuve

## Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

## Potentialités technologiques

Les grappes sont très grosses et les baies sont moyennes à grosses. Selon les conditions de culture, le Macabeu B permet d'obtenir des vins blancs secs, effervescents ou encore des vins doux naturels. Les vins blancs secs et effervescents sont légers, agréables mais manquent souvent d'acidité et d'un peu de finesse. Les arômes (parfois des notes de fenouil) sont également peu intenses.

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Macabeu B est un cépage productif, vigoureux, à port érigé, qui doit être taillé court. Il se montre sensible au vent. Il faut également éviter de l'implanter dans les endroits frais et humides tout comme dans des sols trop secs, où il se montre sujet au folletage et à une chute des feuilles précoce.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés,
- au rameau avec des entre-noeuds souvent aplatis et fasciés,
- aux feuilles adultes de grande taille, à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert clair brillant, involuté sur le bord et à la face inférieure, une densité forte des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

