

Chardonnay B



Origine

Ce cépage est originaire de la Bourgogne.

Évolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1994 (estimation)
7 325	9 805	13 042	19 869	24 000

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-nœuds 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 face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Phénologie

Époque de débourrement —▶ 1 jour avant le Chasselas.

Époque de maturité —▶ 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

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 marneuse. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et à la flavescence dorée. La pourriture grise peut être redoutable en fin de maturation et en situation de forte vigueur.

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.

Sélection clonale

Trente et un clones sont actuellement agréés dont une vingtaine sont multipliés de façon significative. Des prospections menées dans les vignobles de Côte-d'Or, du Mâconnais et du Jura ont alimenté les collections d'étude implantées en Côte-d'Or et Saône-et-Loire. De nombreuses parcelles de comportement situées dans les vignobles utilisant le Chardonnay B ont permis de tester l'adaptation des principaux clones à des conditions de culture et types de productions variés. La sélection clonale a permis de distinguer des souches aux baies à saveur muscatée.

N° de clone	IDENTITÉ ET DISPONIBILITÉS		POTENTIEL		OBSERVATIONS COMPLÉMENTAIRES
			PRODUCTIF	TECHNOLOGIQUE	
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélection ● Origine ▲ Année d'agrément 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lieu de dépôt du matériel initial ● Surface en multiplication ▲ Délégation (s) ONIVINS concernée (s) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fertilité ● Poids des grappes ▲ Groupe de potentiel de production 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Richesse en sucre ● Aptitudes œnologiques 	ORIGINE DES REFERENCES

Chardonnay B

95	<ul style="list-style-type: none"> ■ ENTAV 183 ● Côte-d'Or ▲ 1971 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Espiguette ● 18.6986 ▲ Angers, Dijon, Lyon 	<ul style="list-style-type: none"> ■ moyenne ● moyen ▲ B 	<ul style="list-style-type: none"> ■ supérieure ● arômes fins, structure riche, complète et équilibrée 	clone de très bon niveau qualitatif en toutes situations Côte-d'Or - Saône-et-Loire Yonne - Champagne
96	<ul style="list-style-type: none"> ■ ENTAV 186 ● Côte-d'Or ▲ 1971 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Espiguette ● 32.5021 ▲ Angers, Dijon, Lyon, Avignon, Montpellier 	<ul style="list-style-type: none"> ■ moyenne ● supérieur ▲ C 	<ul style="list-style-type: none"> ■ moyenne ● vins aromatiques, nerveux et équilibrés 	production régulière et de bonne qualité Côte-d'Or - Saône-et-Loire - Yonne Champagne - Val-de-Loire



Clone 96