

○ Bourboulenc

Connu sous le nom de « Malvoisie » dans l'Aude de « Blanquette de Mourterille » dans les Pyrénées Orientales, c'est la « Clairette rousse ou Roussette » en Provence.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres à plages bronzées, dessous du limbe cotonneux blanc.
- Feuilles épaisses, bullées, tourmentées, quinquelobées ; les sinus latéraux supérieurs profonds souvent à bords superposés, les inférieurs ouverts ; sinus pétiolaire en lyre, fréquemment à bords superposés ; dents ogivales, larges, peu visibles ; dessous du limbe duveteux-pubescent avec les nervures principales très pubescentes, l'ensemble ayant un aspect feutré blanchâtre comme la Clairette.
- Rameaux côtelés, violacés du côté exposé au soleil.
- Grappes moyennes, cylindro-coniques ; baies ovoïdes ou légèrement ellipsoïdes, moyennes, blanc rosé à pruine grisâtre terne et orangé roux au soleil.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité tardive.
- C'est un plant vigoureux et rustique à port retombant.
- Sensible au mildiou, un peu moins à l'oïdium et peu sensible à la pourriture grise ; il doit être vendangé tard pour que son vin puisse acquérir toutes ses qualités.
- Production moyenne à élevée.

Aptitudes œnologiques

- Ce cépage tardif et à faible potentiel alcoolique doit être réservé aux sols superficiels et aux coteaux bien exposés.
- Ce cépage fait partie de l'encépagement de la plupart des appellations d'origine des départements méditerranéens.

Quels clones choisir ?

- Actuellement deux clones sont agréés : le 541 et le 1002.