

# Colombard

Il fait partie de l'encépagement du Cognac et de l'Armagnac, et sert aussi à la préparation du Pineau des Charentes.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres.
- Feuilles épaisses, avec les bords du limbe involutés, entières ou faiblement lobées, sinus pétiolaire en V ouvert ; dents ogivales, moyennes ; limbe duveteux en dessous, ainsi que sur les nervures, les poils se rassemblant en petits flocons blancs.
- Rameaux côtelés, aranéux au sommet, vert brunâtre à nœuds partiellement rosés ; vrilles moyennes, jaune pâle, fines.
- Grappes moyennes, cylindriques, ailées ; baies moyennes ovoïdes, blanc doré, pulpe juteuse.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité moyenne à tardive.
- Port semi-érigé, de vigueur moyenne.
- Sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.
- Production élevée.

## Aptitudes œnologiques

- Vin de qualité moyenne, alcoolique mais restant vert et acide avec les rendements élevés.
- Eau de vie légèrement inférieure à celle de la Folle blanche ou de l'Ugni-Blanc.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1179.
- **Production moyenne à élevée** : 551, 552, 606, 625, 695, 938, 1180.
- **Production élevée à très élevée** : 553, 605, 607, 608, 609, 626.