

Piquepoul blanc B

Origine :

Cette variété correspond à la mutation blanche du Piquepoul noir N.

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
903	856	592*	594*	650	1 235

* : Piquepoul blanc et gris

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- au rameau avec des entre-nœuds de couleur verte ou à stries légèrement rouges,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages légèrement bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert à peu ouvert, des dents moyennes à longues (en particulier pour celles correspondant aux nervures principales) à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe bullé, involuté et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3^{ème} époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage fertile et productif doit être conduit en taille courte. Il est bien adapté aux terroirs argilo-calcaires et aux terrains sablonneux (il était cultivé autrefois franc de pied dans les sables du littoral méditerranéen). De maturité assez tardive, il doit être réservé aux zones méridionales chaudes.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Piquepoul blanc B est sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies sont moyennes. Dans les terroirs appropriés, le Piquepoul blanc B permet d'élaborer des vins blancs secs typés, nerveux et agréables.

Sélection clonale

Les quatre clones agréés de Piquepoul blanc B portent les numéros 176, 237, 238 et 463. Un conservatoire a été installé en 1994 dans l'Hérault et comprend près de 400 clones.

