

Viognier B

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages légèrement bronzées,
- aux feuilles adultes de couleur vert clair ou vert moyen, de taille petite à moyenne, orbiculaires, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, des sinus latéraux inférieurs peu profonds, des dents moyennes à côtés rectilignes ou convexes ou avec un côté convexe et un côté concave, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, frisé sur les bords et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 2^{ème} époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est généralement palissé (il est parfois un peu sensible au vent), conduit en taille longue modérée, avec une densité de plantation assez élevée. Cultivé traditionnellement en terroirs acides, il se montre bien adapté en zone méridionale aux sols suffisamment profonds (mais pas trop fertiles) pour éviter les risques de sécheresse. Son débourrement précoce l'expose aux gelées de printemps.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Viognier B ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies. Il n'est pas trop sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Viognier B par ses caractéristiques variétales permet, dans des conditions favorables, d'élaborer des vins très aromatiques (abricot, pêche,...), complexes, puissants et de grande qualité. Il donne des vins chaleureux (potentiel d'accumulation des sucres élevé), gras mais manquant un peu d'acidité et présentant parfois une légère amertume. Il peut être aussi utilisé pour élaborer des vins moelleux, effervescents ou encore être associé (5, 10 % et autrefois plus) avec d'autres raisins (en particulier de la Syrah) pour obtenir des vins rouges auxquels il apporte finesse et arômes.

Sélection clonale

Les trois clones agréés de Viognier B portent les numéros 642, 1042 et 1051. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été implanté dans le vignoble de Condrieu (Rhône) en 2002.

Origine :

C'est un cépage autochtone des Côtes du Rhône septentrionales.

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
29	14	54	82	2 100	3 255

