

○ Roussanne

Cépage présent dans les Côtes-du-Rhône, ainsi qu'en Savoie (Bergeron).



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles très découpées, duveteuses, bullées.
- Feuilles grandes, bullées, gaufrées, épaisses, tourmentées, involutées en cornet, profondément lobées, sinus latéraux à fonds concaves et larges, les supérieurs parfois fermés, sinus pétiolaire en lyre à bords superposés ; dents ogivales, grandes et larges, dessous du limbe pubescent, rugueux.
- Rameaux anguleux, durs, glabres, vert clair ; vrilles longues, enchevêtrées.
- Grappes petites, cylindriques, compactes ; baies sphériques, petites, blanc doré, presque rousses à maturité complète, peu juteuses.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Vigueur moyenne, port retombant nécessitant un palissage.
- Sensible à l'oïdium, et très sensible à la pourriture grise.
- Production moyenne.

Aptitudes œnologiques

- Vin de grande qualité, fin, bouquet faisant l'originalité des vins de Savoie.
- Il est présent aussi à Chateauneuf-du-Pape et dans les Côtes-du-Rhône où ses vins présentent des qualités aromatiques supérieures à ceux issus de Marsanne.

Quels clones choisir ?

- Production limitée : 467.
- Production moyenne à élevée : 468, 469, 522.
- Production élevée à très élevée : 1040.