

Bourboulenc B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage semble être d'origine provençale.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Bourboulenc

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Doucillon blanc" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Au Portugal, le Bourboulenc peut officiellement être désigné par le nom "Pé comrido".

Données réglementaires

En France, le Bourboulenc est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Espagne.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes pentagonales, à trois lobes avec un sinus pétiolaire à lobes très chevauchants et présence assez fréquente d'une dent sur le bord, un lobe central allongé, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, un limbe bullé, mat, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique et qui présentent une peau épaisse.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	1279	703	373	723	771	661	509

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	182	186	246	240	233	255
Allele 2	131	223	239	186	196	252	248	257	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est de fertilité moyenne. Il doit être taillé court et conduit avec un palissage suffisant en raison de son port demi-retombant. Le Bourboulenc est bien adapté à la sécheresse. La maturation de ce cépage est lente et il est nécessaire de le cultiver dans les terroirs chauds et bien exposés pour atteindre une complète maturité.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Bourboulenc portent les numéros 541 et 1002.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

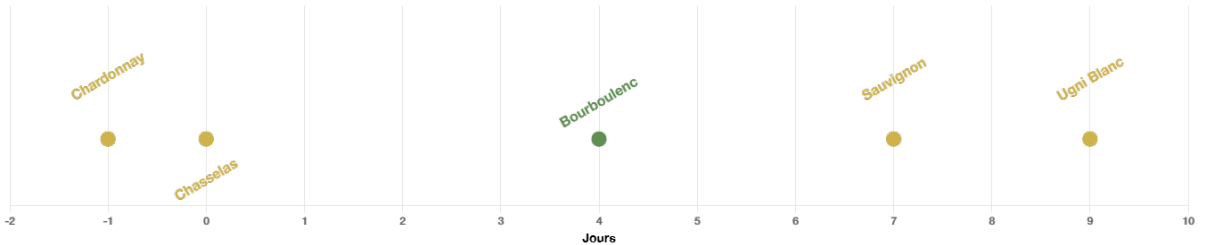
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies sont de taille moyenne. Le Bourboulenc permet d'élaborer des vins fins, de niveau alcoolique peu élevé, et moyennement intenses au niveau aromatique.

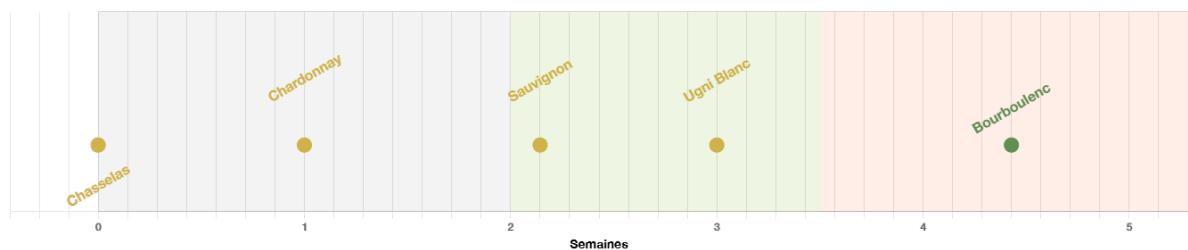
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Bourboulenc est sensible à l'oïdium mais résiste bien à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*