

Colombaud B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Colombaud est un cépage provençal.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Colombaud

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Bouteillan" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Colombaud est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes orbiculaires de grande taille, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe révoluté, grossièrement bullé, gaufré et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	2018
ha	1	2	0

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	176	186	240	254	257	239
Allele 2	131	223	243	182	188	256	266	257	261

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Colombaud est un cépage très vigoureux, fertile en taille courte. Il possède des rameaux à port demi-érigé. Seuls des terroirs très chauds et peu fertiles lui conviennent.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Colombaud est assez sensible aux maladies cryptogamiques et en particulier à la pourriture grise.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Colombaud porte le numéro 1313.

Des prospections ont été menées récemment dans le vignoble provençal.

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.

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont grosses. Le Colombaud donne des vins blancs secs, clairs, brillants et acides.



