



Colombard B



Nom de la variété en France

Colombard

Origine

Ce cépage proviendrait d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Gouais blanc et le Chenin.

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Colombard est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Chypre, Espagne et Portugal.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et pour eaux-de-vie.

Evolution des surfaces cultivées en France

| | 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 1998 | 2008 | 2018 |
|----|-------|-------|------|------|------|------|-------|
| ha | 13105 | 11892 | 5829 | 4911 | 6740 | 7459 | 11099 |

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires à réniformes, entières ou à trois lobes avec un sinus pétiolaire très ouvert en V, des dents petites, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté, légèrement frisé sur les bords, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Profil Génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allèle 1 | 141 | 229 | 239 | 172 | 188 | 244 | 248 | 245 | 255 |
| Allèle 2 | 149 | 238 | 239 | 178 | 196 | 248 | 254 | 247 | 267 |

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Colombard est un cépage fertile, très vigoureux et productif. Il peut être taillé long ou court selon les objectifs de production. La taille est assez difficile car le bois du Colombard est dur. A maturité, on peut remarquer parfois une certaine tendance à l'égrenage.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est un peu sensible à l'oïdium sur feuilles et à la pourriture grise à maturité des raisins.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont de taille moyenne. Ce cépage permet d'élaborer des vins plaisants, aromatiques, avec un bon support acide. Les eaux-de-vie obtenues à partir des vins de Colombard sont de qualité moyenne et surtout utilisées en assemblage.




Sélection clonale en France












Les quatorze clones agréés de Colombard portent les numéros 551, 552, 553, 605, 606, 607, 608, 609, 625, 626, 695, 938, 1179 et 1180. Plus de 180 clones sont rassemblés dans deux conservatoires plantés en 1995 et en 2002 dans le Gers. Un autre conservatoire de près de 200 clones a été implanté en Charente en 2010.

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 - Montpellier SupAgro, 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.

Description des clones agréés en France

| N° de Clone | Identité et disponibilités | | Données Agronomiques | | Données Technologiques | |
|---|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| | Origine | Sélection | Fertilité | Niveau de production | Richesse en sucre | Potentiel couleur |
| | Année d'agrément | Références Agronomiques | Poids des grappes | Vigueur | Acidité totale | Structure tannique |
| | Surface en multiplication (année) | | Taille de baies | Sensibilité à la pourriture grise | Intensité aromatique | Aptitudes œnologiques |
| 551 | Gers | ENTAV | moyenne | inférieur | supérieure | |
| | 1978 | Gers | inférieur | | inférieure à moyenne | |
| | 0.76 ha | | inférieure | | | vins appréciés en dégustation |
| ENTAV  | | | | | | |
| 552 | Gers | ENTAV | inférieure | inférieur à moyen | moyenne à supérieure | |
| | 1978 | Gers | moyen | | moyenne | |
| | 1.79 ha | | supérieure | | | vins typiques du cépage |
| ENTAV  | | | | | | |
| 553 | Gers | ENTAV | moyenne à supérieure | moyen à supérieur | moyenne | |
| | 1978 | Gers | moyen | | inférieure à moyenne | |
| | 1.82 ha | | moyenne | | | vins appréciés en dégustation |
| ENTAV  | | | | | | |

| N° de Clone | Identité et disponibilités | | Données Agronomiques | | Données Technologiques | |
|---|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------|---|
| | Origine | Sélection | Fertilité | Niveau de production | Richesse en sucre | Potentiel couleur |
| | Année d'agrément | Références Agronomiques | Poids des grappes | Vigueur | Acidité totale | Structure tannique |
| | Surface en multiplication (année) | | Taille de baies | Sensibilité à la pourriture grise | Intensité aromatique | Aptitudes œnologiques |
| 605 | Gers | ENTAV | inférieure à moyenne | inférieur à moyen | moyenne à supérieure | |
| | 1978 | Gers | moyen à supérieur | | moyenne | |
| | 1.10 ha | | moyenne | | | vins moins appréciés en dégustation |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 606 | Gers | ENTAV | inférieure à moyenne | inférieur à moyen | moyenne à supérieure | |
| | 1978 | Gers | moyen à supérieur | | moyenne | |
| | 2.16 ha | | moyenne | | | vins typiques du cépage |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 607 | Gers | ENTAV | inférieure à moyenne | moyen | moyenne | |
| | 1978 | Gers | moyen | | moyenne | |
| | 3.30 ha | | moyenne | | | vins appréciés en dégustation |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 608 | Gers | ENTAV | moyenne à supérieure | supérieur | inférieure à moyenne | |
| | 1978 | Gers | moyen à supérieur | | moyenne à supérieure | |
| | 0.32 ha | | moyenne | | | vins moins appréciés en dégustation |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 609 | Gers | ENTAV | inférieure à moyenne | moyen | inférieure à moyenne | |
| | 1978 | Gers | moyen | | moyenne à supérieure | |
| | 1.30 ha | | moyenne | | | vins typiques du cépage |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 625 | Gers | ENTAV | moyenne à supérieure | moyen à supérieur | moyenne à supérieure | |
| | 1978 | Gers | moyen | | moyenne | |
| | 2.18 ha | | moyenne | | | vins typiques du cépage |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 626 | Gers | ENTAV | moyenne à supérieure | moyen à supérieur | inférieure | |
| | 1978 | Gers | moyen | | moyenne | |
| | 1.46 ha | | moyenne | | | vins moins appréciés en dégustation |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 695 | Gers | ENTAV | inférieure à moyenne | inférieur à moyen | inférieure à moyenne | |
| | 1978 | Gers | moyen | | moyenne | |
| | 2.13 ha | | inférieure | | | vins typiques du cépage |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 938 | Gers | ENTAV | moyenne | moyen | moyenne à supérieure | |
| | 1978 | Gers | moyen | | inférieure à moyenne | |
| | 1.20 ha | | moyenne | | | vins appréciés en dégustation |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 1179 | Gers | IFV | inférieure à moyenne | inférieur | moyenne à supérieure | |
| | 2012 | Gers | inférieur | | moyenne | |
| | | | | | moyenne | vins appréciés en dégustation pour leur équilibre acidité/volume |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |
| 1180 | Gers | IFV | inférieure à moyenne | moyen à supérieur | moyenne à supérieure | |
| | 2012 | Gers | moyen à supérieur | | moyenne | |
| | | | | | moyenne à supérieure | vins appréciés en dégustation pour leur intensité aromatique et leur volume en bouche |
| ENTAV  INRA® | | | | | | |



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

