



Romorantin B

Introduit au 16^{ème} siècle par François 1^{er}, ce cépage a trouvé autour de Romorantin son terroir de prédilection. Ses vins sont secs et vifs, équilibrés, avec des notes de miel, de pain d'épice et d'acacia, et particulièrement aptes au vieillissement.

Synonymes : Dannery, Petit Maconnais, Lyonnaise blanche, Framboise, Gros Blanc de Villefranche

Origine : Originaire de Bourgogne, implanté depuis 1519 dans le Romorantinais

Clones

466 - 873 - 928 - 929

Conservatoire

Loir-et-Cher

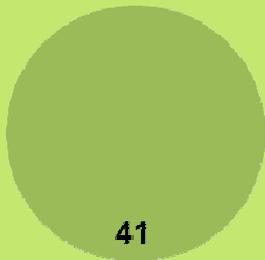
Vignes mères

11,40 ares

Surfaces 2015

71 ha

Dans les départements:



41

Autorisé en

AOC Cour-Cheverny

VITICULTURE

Type de sol	Sables argileux sur calcaire, argilo calcaire, siliceux, silex sable
Porte-greffe	3309 - éventuellement Riparia pour moins de vigueur
Débourrement	1 jour après le Chasselas
Maturité	2 ^{ème} époque, 2.5 à 3 semaines après le Chasselas
Sensibilité élevée	Pourriture à maturité, triturations
Sensibilité faible	Oïdium, gelées de printemps
Résistance	Plutôt résistant au mildiou et à la coulure Peu sensible aux maladies du bois
Densité de plantation	Entre 4500 et 6400 pieds/ha
Taille	Taille Guyot simple, Cordon de Royat Objectif : meilleure répartition des grappes
Productivité optimale	35 - 50 hl/ha. Monte vite en degré si peu de rendement
Port de la vigne	Erigé avec des bois cassants qu'il faut manipuler avec précautions et palisser tôt
Effeuilage- Vendanges en vert	Conseillés pour aérer la vendange et limiter les risques de nourriture à maturité
Maturité	Cépage tardif mais le climat actuel permet une meilleure maturité

OENOLOGIE

Utilisations

Blanc tranquille sec - cépage pur

Blanc demi-sec - cépage pur

Vins de garde

Vinification

Pressurage direct sans égrappage (peau très fragile) ; attention à l'oxydation rapide du jus en sortie du pressoir

Décantation pendant 24h
Débourbage, soutirage
Elevage en cuve ou fût sur lies pendant 1 an
S'exprime bien avec un élevage long

Profil œnologique

Idéalement 12 à 13°
Bel équilibre acidité/alcool
Vin structuré légèrement tannique avec de la minéralité
Pain d'épice, miel, arômes floraux (acacia, tilleul), agrumes.
Parfois arômes torréfiés
En demi - sec : abricot, pêche
En vieillissant : couleur dorée, notes de truffe

vinOpôle
Centre Val de Loire

