

# Orbois B

Cépage productif, facile à conduire, plutôt tardif. Traditionnellement utilisé en assemblage, réputé pour bien se champagner, il peut aussi donner de beaux résultats en monocépage à condition de le limiter.

**Synonymes** : Arbois blanc, Herbois, Orboué, Menu Pineau, Petit Pineau, Verdet ou Pinot Verdet. Il existe une variation rose de l'Orbois.

**Origine** : Vallée de la Loire entre Blois et l'Ouest de Tours. L'Orbois n'a rien à voir avec l'appellation Arbois du Jura.

## Clones

205 - 206 - 504

## Conservatoire

Loir-et-Cher

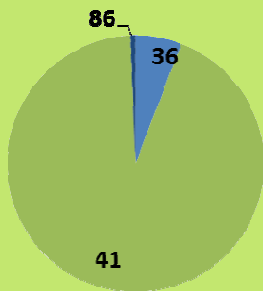
## Vignes mères

1.53 ares

## Surfaces 2015

170 ha

Dans les départements:



## Autorisé en

AOC Touraine

AOC Valençay

AOC Cheverny

AOC Vouvray

IGP Val de Loire

## VITICULTURE

Type de sol	Argiles à silex, argilo-calcaire, silico-argileux et sablo-limoneux		
Porte-greffe	Riparia Gloire / 3309 (pour limiter la vigueur) SO4 (terres pauvres)		
Débourrement	3 jours après le Chasselas		
Maturité	2 <sup>ème</sup> époque, 2 semaines et demi après le Chasselas		
Sensibilité élevée	Aucune (Cépage assez rustique)		
Sensibilité faible	Mildiou / Pourriture grise / Maladies du bois dont l'esca		
Densité de plantation	Entre 5000 et 6600 pieds/ha		
Taille	Taille Guyot simple, Cordon de Royat Objectif : limiter la production		
Productivité optimale	Vieilles vignes bio 30 - 40 hl/ha	Moyenne 50 - 60 hl/ha	Pour la bulle 80 - 90 hl/ha
Port de la vigne	Retombant		
Effeillage-Vendanges en vert	Si besoin pour aérer et diminuer la production		
Maturité	Cépage tardif. Le réchauffement climatique pourrait permettre une meilleure maturité avec un degré alcoolique satisfaisant et une diminution de l'acidité.		

## OENOLOGIE

### Utilisations

Blanc tranquille - cépage pur

Blanc tranquille - assemblage (chenin, sauvignon, meslier)

Blanc pétillant - assemblage (chardonnay, chenin)

### Vinification

Fermentation alcoolique en cuve, malolactique en fût de plusieurs vins, élevage sur lies conseillés pour donner gras, arômes, consistance et limiter l'acidité

### Profil œnologique

Belle minéralité  
Aspect iodé  
Arômes de fleurs blanches  
Intensité aromatique  
Peu alcoolisé  
Vin rafraîchissement et vif  
Si élevage et raisin mûr : présence de gras, de matière et de rondeur

vinOpôle  
Centre Val de Loire

