

Croisement Pinot X Gouais

Extraits bibliographiques :

« Ce cépage, cultivé de temps immémorial dans l'Yonne, semble localisé dans certains cantons viticoles de ce département, entre Auxerre, Chablis, Avallon et Mailly-le-Château ; c'est en vain que nous l'avons recherché dans d'autres vignobles. Bien que son aire de culture soit de peu d'étendue, il est désigné sous un nom différent dans chaque canton, même d'une commune à l'autre. »

Extrait de *l'Ampélographie*, Tome 4, Viala et Vermorel, 1903



« Avant la reconstitution du vignoble, le Roublot entrait pour un tiers en moyenne dans la complantation des vignes de Saint-Bris, le reste était en Sacy et Beaunois ou Chardonnay. Aujourd'hui la méthode est changée, on ne fait plus de même le mélange de cépages ; la généralité des vigneron plante une parcelle en Roublot, une autre en Sacy et Chenin blanc ou Pinot blanc de la Loire, une troisième en Chardonnay, etc.»

Extrait de *l'Ampélographie*, Tome 4, Viala et Vermorel, 1903

Description bibliographique



Cépage de cuve blanc de l'Yonne.

Bourgeonnement duveteux blanc verdâtre. Jeunes feuilles aranéuses, orangées. Rameaux côtelés, vert brunâtre à nœuds rosés ; vrilles longues. Grappes petites, cylindriques, lâches ; baies petites, ovoïdes, blanc jaunâtre.

Cépage sensible à l'Oïdium et à la pourriture grise.

Il produit un vin blanc présentant une certaine typicité aromatique.

Le vin s'oxyde rapidement et prend une teinte jaune.

Synonymes

Roubleau, Roblot, Plant de Vaux, Plant Paule, Aubanne, l'Haubanne, Meslier, César blanc, César femelle.

Source : *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Pierre Galet, édition 2015



ROUBLLOT

Le Roublot du conservatoire :

Nous n'avons pas encore trouvé le Roublot, il viendra compléter la collection dès que nous l'aurons trouvé.

Fiche en cours d'élaboration

Cette fiche sera complétée avec les observations effectuées sur la parcelle du conservatoire