

Graisse B

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







Origine

Ce cépage se rencontre dans le Sud-Ouest de la France. D'après les analyses génétiques publiées, le Graisse est probablement un descendant du Gouais blanc.

Utilisation

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

Nom de la variété en France

Graisse

Synonymie

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

Données règlementaires

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

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes ou jaunes,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, bullé, gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils dressés et couchés
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	2722	2248	420	72	25	19	17

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	239	176	188	244	254	233	239
Allele 2	149	232	249	176	204	252	262	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Graisse est un cépage productif, à port érigé, qui peut éventuellement être taillé court. Il a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Graisse porte le numéro 1134.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.

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

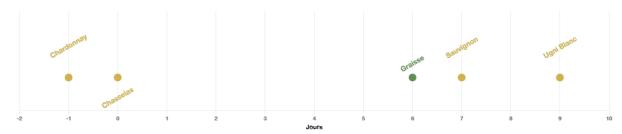
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et compactes et les baies sont moyennes à grosses. Le Graisse a un faible potentiel d'accumulation des sucres dans les baies. Il donne des vins neutres et acides.

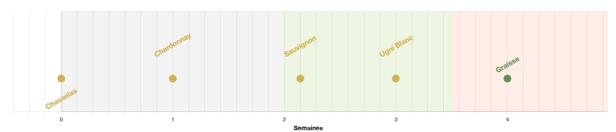
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Graisse est un peu sensible à l'oïdium.

Debourrement



Maturité



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 ©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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.











Plantgrape, tous droits réservés, plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne® INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier