

Grenache blanc B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété correspond à la mutation blanche du Grenache et se rencontre au départ surtout dans les provinces de Barcelone et Tarragone en Espagne.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Grenache blanc

Synonymie

En Espagne, le Grenache blanc est officiellement dénommé "Garnacha blanca". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Grenache blanc 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 Grèce.

Éléments de description

La description correspond à celle du Grenache, à l'exception :

- des capuchons floraux qui sont entièrement de couleur verte alors qu'ils présentent une pigmentation anthocyanique pour le Grenache et le Grenache gris,
- des baies qui, à maturité, ont l'épiderme de couleur vert jaune.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	8652	9362	16286	12083	6843	4931	5896

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	135	223	239	191	188	258	240	243	239
Allele 2	143	238	243	191	188	258	254	243	249

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage semble être moins sensible à la coulure que le Grenache et s'avère être un peu plus précoce. Il résiste bien au vent, possède un port érigé et se montre bien adapté aux conditions de sécheresse (sols graveleux, caillouteux). Le Grenache blanc extériorise facilement, comme les autres types de Grenache, les symptômes de carence en magnésium.

Sélection clonale en France

Les quatre clones agréés de Grenache blanc portent les numéros 141, 143, 1213 et 1349.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

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

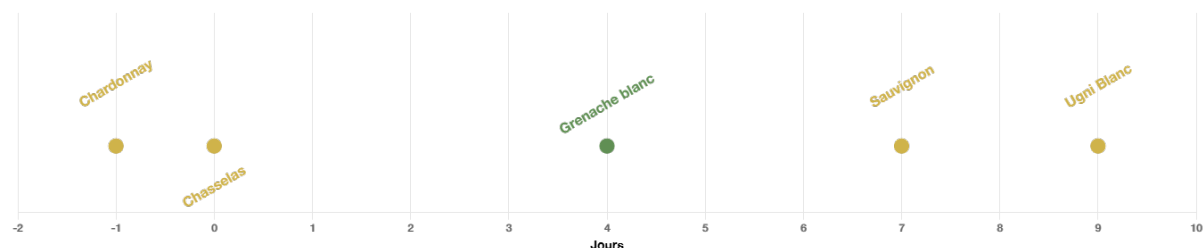
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses alors que les baies sont moyennes. Le Grenache blanc sert pour l'élaboration des vins doux naturels mais permet aussi d'obtenir des vins blancs secs intéressants, longs en bouche, possédant du gras et de l'ampleur mais manquant parfois un peu d'acidité.

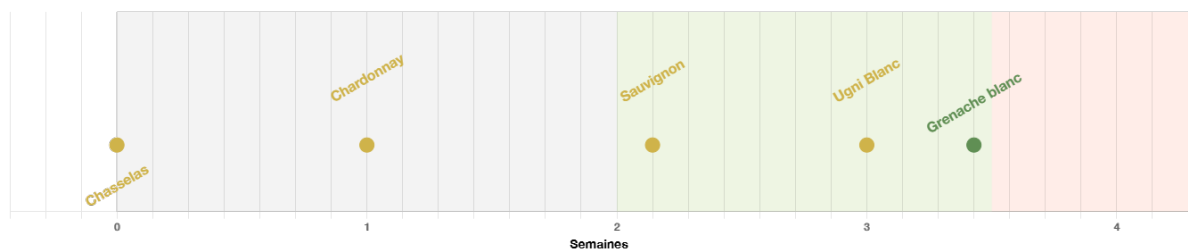
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Grenache blanc est très sensible à la pourriture grise, à l'excoriose, au mildiou et aux maladies bactériennes. Par contre, il est peu attaqué par l'oïdium, les cicadelles des grillures et les acariens.

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 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*