

Macabeu B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire d'Espagne, probablement de Catalogne. D'après des analyses génétiques publiées, le Macabeu serait issu d'un croisement entre le Gibi et le Brustiano faux.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Macabeu

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Macabeu est officiellement désigné par d'autres noms : Macabeo (Espagne), Maccabeau (Grèce) et Viura (Espagne). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Macabeu 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 : Espagne et Grèce.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds souvent aplatis et fasciés,
- aux feuilles adultes de grande taille, à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert clair brillant, involuté sur le bord et à la face inférieure, une densité forte des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	4429	5975	7077	7621	5771	3536	1636

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	232	239	186	188	244	238	235	249
Allele 2	143	234	239	191	188	258	240	257	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Macabeu est un cépage productif, vigoureux, à port érigé, qui doit être taillé court. Il se montre sensible au vent. Il faut également éviter de l'implanter dans les endroits frais et humides tout comme dans des sols trop secs, où il se montre sujet au folletage et à une chute des feuilles précoce.

Sélection clonale en France

Les dix clones agréés de Macabeu portent les numéros 630, 631, 632, 633, 706, 735, 736, 737, 789 et 1025. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été installé dans les Pyrénées-Orientales entre 1979 et 1980. Un autre conservatoire de 60 clones a été implanté dans l'Aude en 2010.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

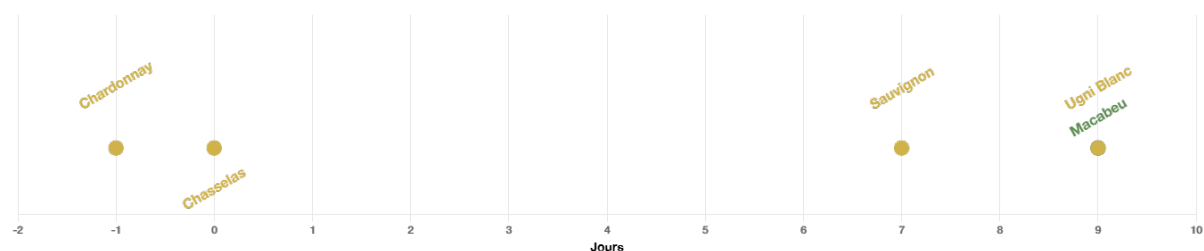
Potentialités technologiques

Les grappes sont très grosses et les baies sont moyennes à grosses. Selon les conditions de culture, le Macabeu permet d'obtenir des vins blancs secs, effervescents ou encore des vins doux naturels. Les vins blancs secs et effervescents sont légers, agréables mais manquent souvent d'acidité et d'un peu de finesse. Les arômes (parfois des notes de fenouil) sont également peu intenses.

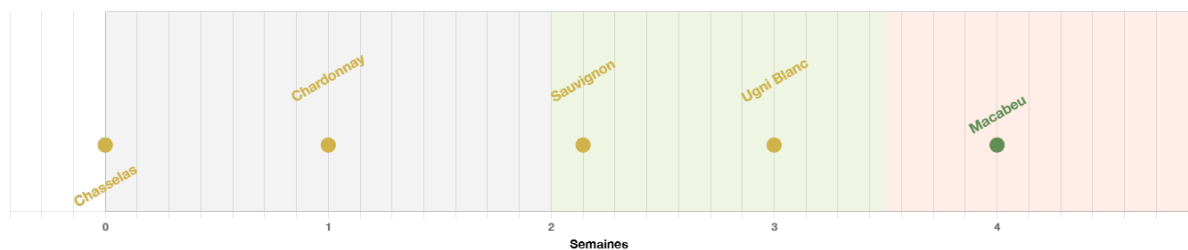
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Macabeu se montre assez sensible aux acariens, à la pourriture grise et à la nécrose bactérienne.

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*