

Marsanne B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire des Côtes du Rhône septentrionales.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Marsanne

Synonymie

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

Données réglementaires

En France, la Marsanne est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Chypre et Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes grandes, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à lobes très chevauchants, des dents très courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe mat, gaufré, fortement bullé, tourmenté et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et de couleur dorée ou rousse à maturité.

Evolution des surfaces cultivées en France

| Année | 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 1998 | 2008 | 2018 |
|-------|------|------|------|------|------|------|------|
| ha | 277 | 268 | 235 | 406 | 1121 | 1266 | 1732 |

Profil génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allele 1 | 131 | 223 | 239 | 186 | 196 | 246 | 240 | 233 | 239 |
| Allele 2 | 131 | 229 | 253 | 188 | 200 | 252 | 248 | 257 | 251 |

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux, fertile et productif doit être taillé court et réservé, de préférence, à des terroirs peu fertiles et caillouteux. La Marsanne émet de longs rameaux qui nécessitent un palissage soigné et suffisant. Ce cépage assez rustique, à cycle court et à débourrement tardif est bien adapté aux zones climatiques fraîches.

Sélection clonale en France

Les cinq clones agréés de Marsanne portent les numéros 574, 1036, 1083, 1378 et 1395.

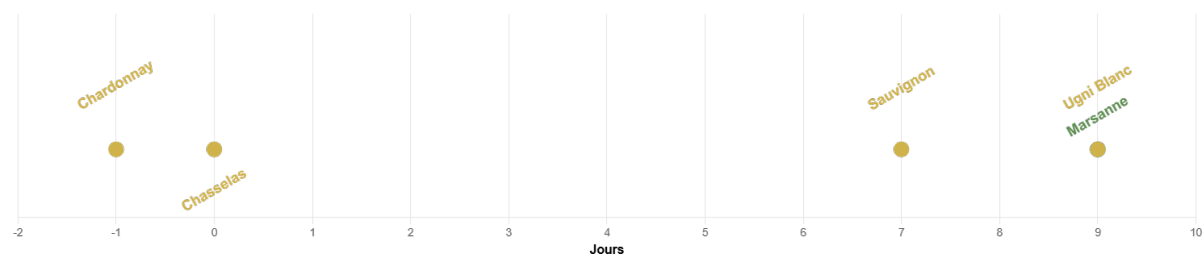
Un conservatoire comprenant près de 250 clones a été implanté en 2001 dans les Côtes du Rhône.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

Debourrement



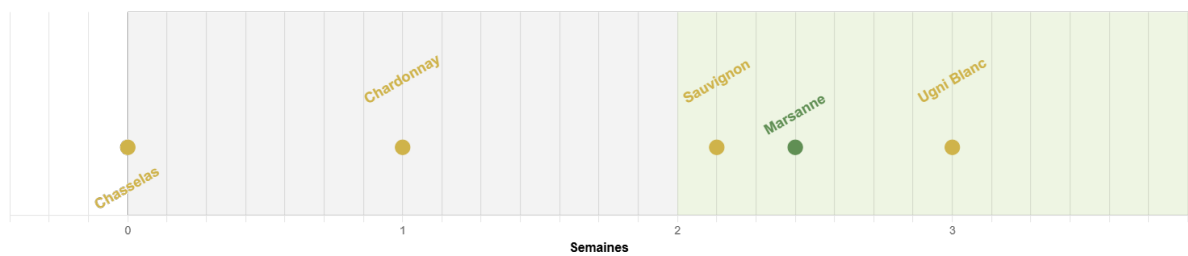
Potentialités technologiques

Les grappes de Marsanne sont grosses alors que les baies sont petites. La Marsanne permet d'élaborer des vins blancs secs ou effervescents, assez élégants, moyennement ou peu acides, avec des arômes fins et présentant parfois une légère dureté ou amertume en fin de bouche. Une production mal maîtrisée peut nuire fortement à la qualité du vin.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Marsanne est sensible à l'oïdium, aux acariens et à la pourriture grise.

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*