Marselan N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Cette variété obtenue par l'INRA en 1961 est issue d'un croisement entre le Cabernet-Sauvignon et le Grenache.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Marselan

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 Marselan est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite dans d'autres pays de l'Union européenne : Bulgarie, Croatie, Espagne, Italie et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes vert foncé, brillantes, orbiculaires, à cinq, sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en U ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes ou moyennes à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe tourmenté, lisse, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	468	1356	5922

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	186	188	248	238	233	239
Allele 2	143	229	243	191	194	258	240	243	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Marselan est un cépage assez fertile qui peut être taillé court (en cordons). Il est préférable de le conduire avec un palissage suffisant car il émet des rameaux assez longs et de ne pas l'implanter sur des terrains trop superficiels. L'assemblage avec le 140 Ru est à éviter.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Marselan porte le numéro 980.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

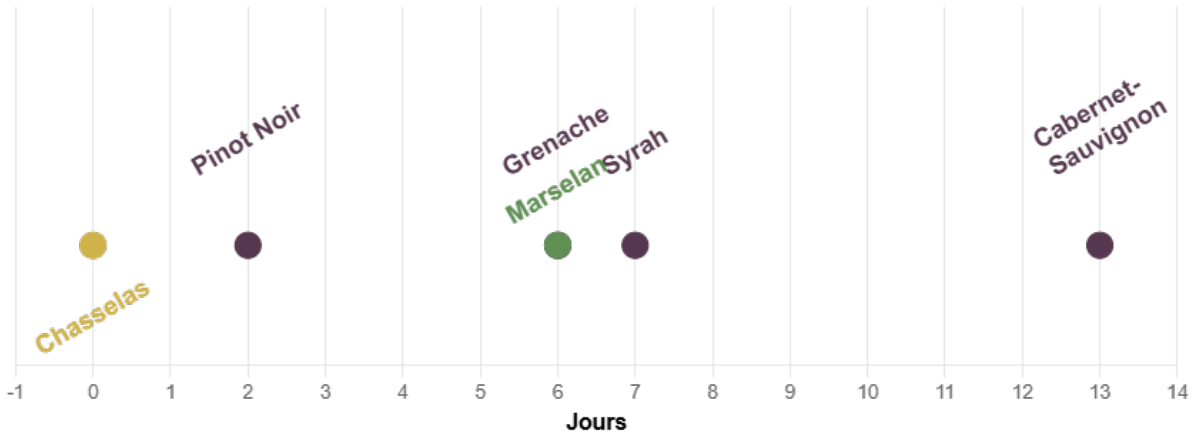
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses tandis que les baies sont très petites et fortement pruinées. Le rendement en jus est, de ce fait, limité (environ 160 kg/hL). Le Marselan permet d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, dotés d'une structure très intéressante (tanins souples sans amertume) qui les rend aptes au vieillissement.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

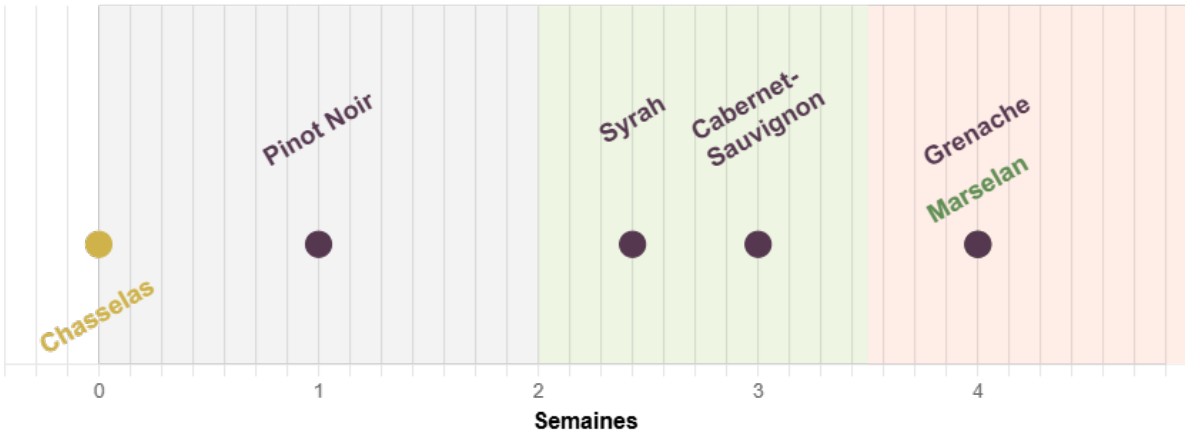
Le Marselan est très peu sensible à la pourriture grise et peu sensible à l'oïdium et aux acariens. Il est également sensible aux galles phylloxériques et au mildiou sur les jeunes feuilles.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés