Mauzac B

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







Origine

Ce cépage semble être originaire de la région de Gaillac (Tarn).

Utilisation

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

Nom de la variété en France

Mauzac

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 Mauzac 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 très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur blanche ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou cordiformes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, des dents courtes ou moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe mat, légèrement martelé et, face inférieure, une densité moyenne 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	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	8511	9167	6422	5709	3534	2585	1629

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	227	239	182	188	252	248	227	239
Allele 2	149	229	249	188	200	252	248	233	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Mauzac est un cépage de vigueur modérée, assez productif qui doit être taillé court. Les grappes possèdent un pédoncule court. Ce cépage donne de bons résultats dans des sols argilo-calcaires ou calcaires.

Sélection clonale en France

Les sept clones agréés de Mauzac portent les numéros 575, 738, 739, 740, 741, 898 et 899. Deux conservatoires de près de 200 clones ont été implantés dans le vignoble de Gaillac (Tarn) en 1998 et dans le vignoble de Limoux (Aude) en 2009.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

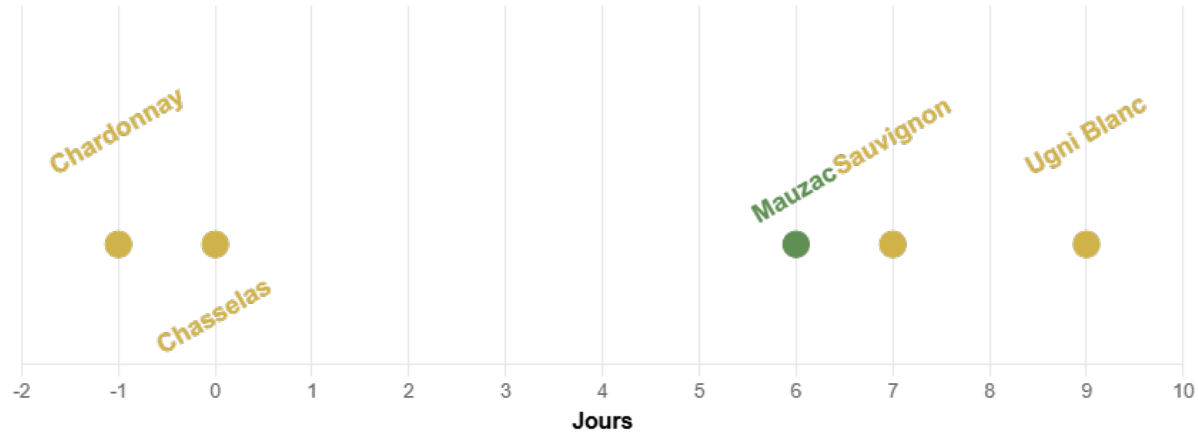
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes. Le Mauzac permet d'obtenir des vins blancs secs, moelleux ou effervescents. A maturation complète, le degré est assez élevé et les baies peuvent continuer à s'enrichir par surmaturation. L'acidité, par contre, chute rapidement. Les vins manquent parfois de fraîcheur (sensibilité à l'oxydation) et peuvent présenter une certaine amertume. Les arômes dominants sont, en général, des arômes de pomme, et parfois de poire.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

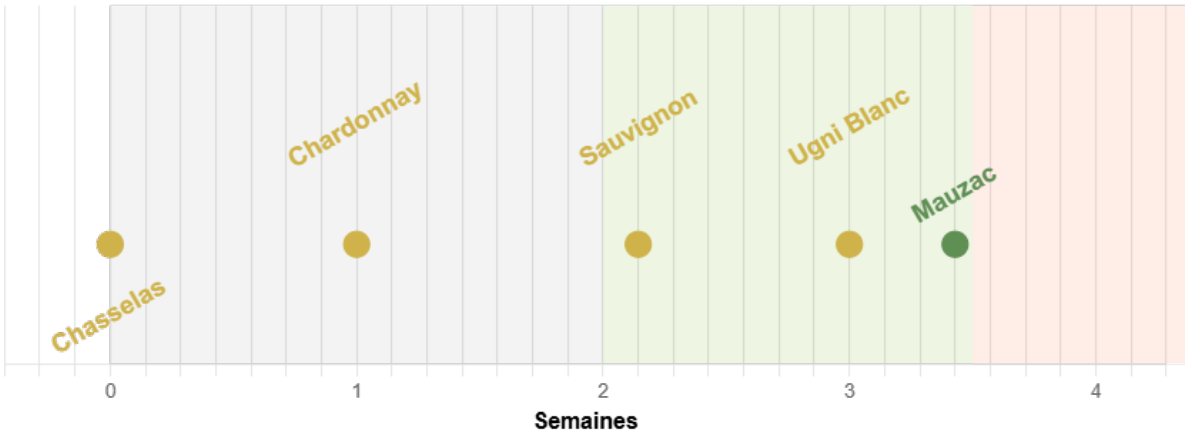
Le Mauzac est sensible aux acariens (en particulier à l'acariose), aux vers de la grappe, à l'excoriose, à l'eutypiose et à la pourriture grise. En revanche, il est peu sensible à l'oïdium et au mildiou.

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.
- 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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés