

Aranel B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété a été obtenue en 1961 par l'INRA en croisant le Grenache gris par le Saint-Pierre doré.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Aranel

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, l'Aranel 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 densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire fermé et présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des dents courtes à moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible ou très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	5	5	19

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	239	176	188	238	240	233	239
Allele 2	143	225	239	191	196	258	254	243	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Cette variété, assez fertile, émet des rameaux à port érigé. Elle peut être taillée court et conduite en gobelet.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Aranel porte le numéro 879.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

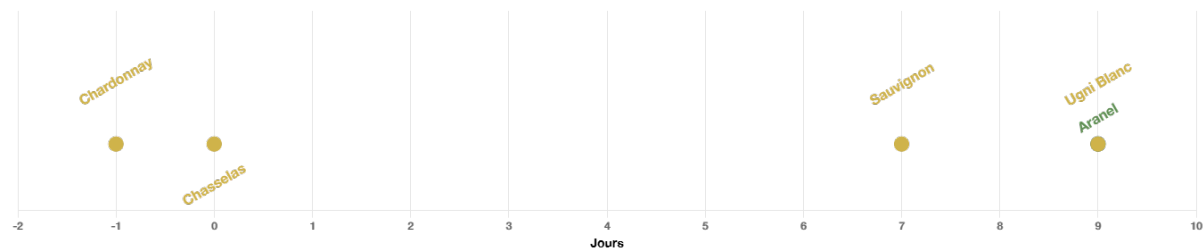
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Aranel sont grosses tandis que les baies sont petites à très petites. Les potentiels en sucre et en acide de l'Aranel sont élevés ce qui permet d'élaborer des vins avec un bon équilibre alcool/acidité. Le potentiel aromatique de ce cépage est intéressant. En surmaturation, il peut se prêter à l'élaboration de vins moelleux.

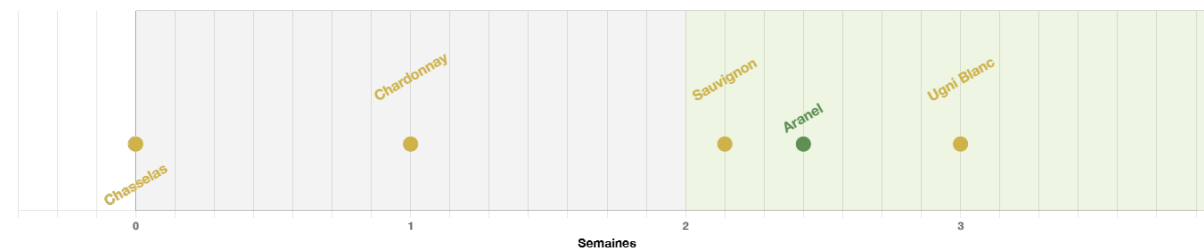
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Aranel est très peu sensible à la pourriture grise.

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.



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