

Arbane B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage du Nord-Est de la France semble être originaire de l'Aube.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Arbane

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'Arbane est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes de petite taille, à cinq ou sept lobes avec un sinus pétioinaire ouvert, en U, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe lisse, brillant, légèrement plissé près du point pétioinaire, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	1988	2018
ha	2	4	2	6.7

Profil génétique

	Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	182	188	240	240	235	251	
Allele 2	141	236	257	182	194	260	254	253	255	

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Arbane est un cépage vigoureux et à cycle végétatif long : époque de débourrement précoce et maturité assez tardive. En région septentrionale, ce cépage doit donc être réservé aux terroirs les mieux exposés. L'Arbane donne des rendements très limités.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont très petites. L'Arbane permet d'élaborer des vins blancs secs, nerveux, bouquetés et de qualité. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé tout en conservant une bonne acidité.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Arbane porte le numéro 1178. Des prospections ont été menées récemment dans les vignobles du Nord-Est. Un conservatoire de 24 clones a été planté en 2003 en Champagne.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

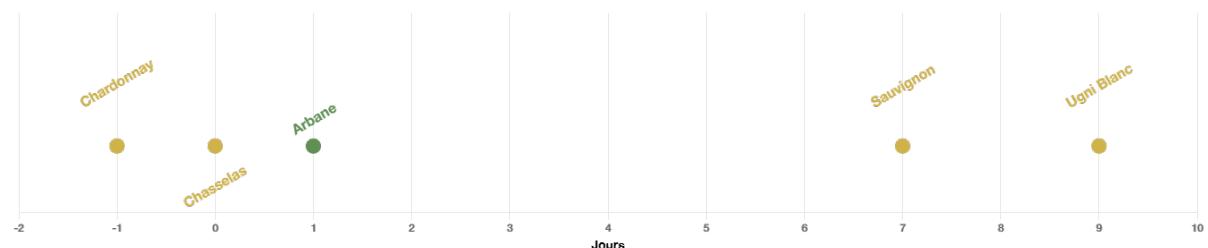
Ce cépage est assez sensible aux maladies, en particulier au mildiou.

Phénologie

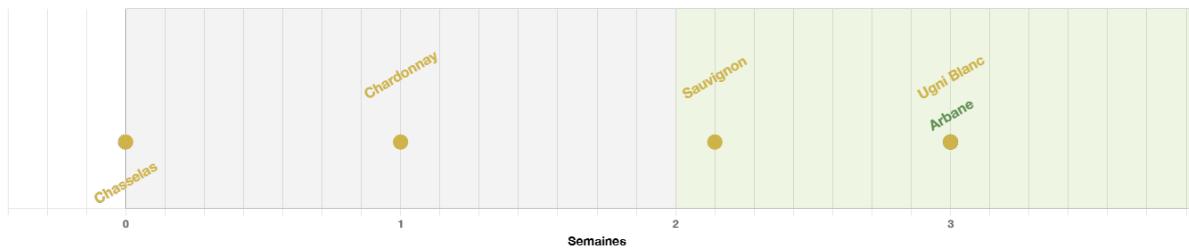
Époque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

Époque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Débourrement



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*