

Ondenc B

Variété de raisin de cuve.







Origine

L'Ondenc est originaire du Sud-Ouest de la France. D'après des analyses génétiques publiées, l'Ondenc serait directement lié au Savagnin.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Ondenc

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, l'Ondenc 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 verte,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux ouverts à fond en U, un sinus pétiolaire peu ouvert ou à bords parallèles, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe plan et, à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	1586	1191	160	22	12	11	19.4

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	186	188	246	248	233	239
Allele 2	149	236	257	188	188	252	248	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Ondenc est un cépage vigoureux et fertile qui peut être conduit en taille courte. Son débourrement précoce le rend sujet aux gelées de printemps. Il est parfois sensible à la coulure et a tendance à alterner.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés d'Ondenc portent les numéros 674, 675 et 676. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été implanté en 1998 dans le vignoble de Gaillac (Tarn).

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

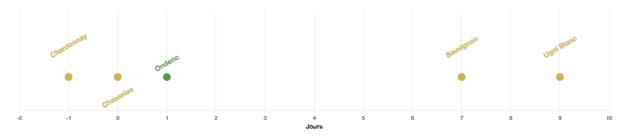
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont de taille moyenne. L'Ondenc permet d'élaborer des vins assez fins mais peu aromatiques. Dans des conditions très favorables, et éventuellement après passerillage, il est possible d'obtenir des vins liquoreux grâce à son caractère précoce. Par ailleurs, la distillation de ses vins permet d'obtenir des eaux-de-vie de bonne qualité.

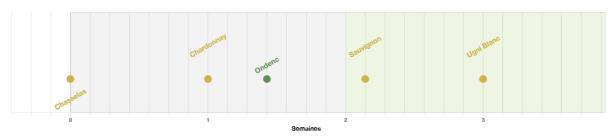
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est surtout sensible à la pourriture grise et à la pourriture acide, mais il présente aussi une certaine sensibilité au mildiou et à l'oïdium.

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.
- 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