

Romorantin B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage semble être originaire du centre de la France et résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot teinturier et le Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Romorantin

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Danery" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données règlementaires

En France, le Romorantin 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 forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge-violacé,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert en V, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, un limbe involuté avec les bords révolutés, grossièrement bullé, gaufré et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	680	581	271	156	231	74	79

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	126	232	243	176	188	238	238	227	249
Allele 2	131	236	249	186	204	246	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est assez fertile, productif et a un port érigé. Il peut être conduit en taille longue ou courte. Il doit être implanté sur des terroirs adaptés et précoces.

Sélection clonale en France

Les quatre clones agréés de Romorantin portent les numéros 466, 873, 928 et 929. Un conservatoire d'une cinquantaine de clones a été mis en place en 2007 dans le Loir-et-Cher.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses alors que les baies sont petites. Le Romorantin permet d'élaborer des vins assez fins, fruités et agréables.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

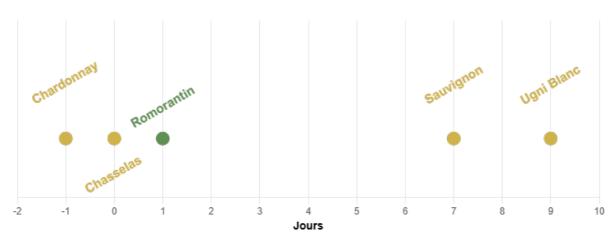
Le Romorantin est moyennement sensible à la pourriture grise et aux vers de la grappe.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

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

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