

Roussanne B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire du Nord de la Vallée du Rhône.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Roussanne

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, la Roussanne est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Espagne et Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes à cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux très profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents très courtes par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe légèrement révoûté, et à la face inférieure, une densité très faible ou faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	71	54	51	120	676	1074	2179

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	239	182	196	240	240	257	251
Allele 2	131	229	253	186	200	252	248	257	255

Aptitudes culturales et agronomiques

La Roussanne émet des rameaux très longs, et de ce fait, nécessite un palissage soigné. Elle peut être conduite en taille longue modérée ou en taille courte. Ce cépage convient bien aux sols pauvres argilo-calcaires assez pierreux et bien exposés.

Sélection clonale en France

Les six clones agréés de Roussanne portent les numéros 467, 468, 469, 522, 1040 et 1384.

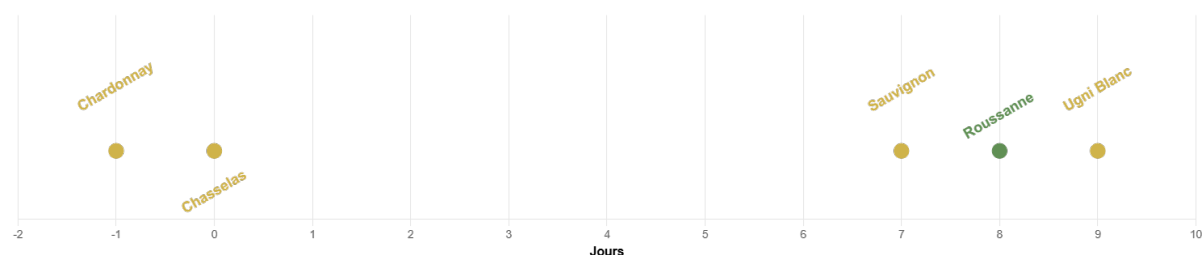
Un conservatoire de plus de 50 clones a été implanté dans la Vallée du Rhône en 2001.

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.

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

Debourrement



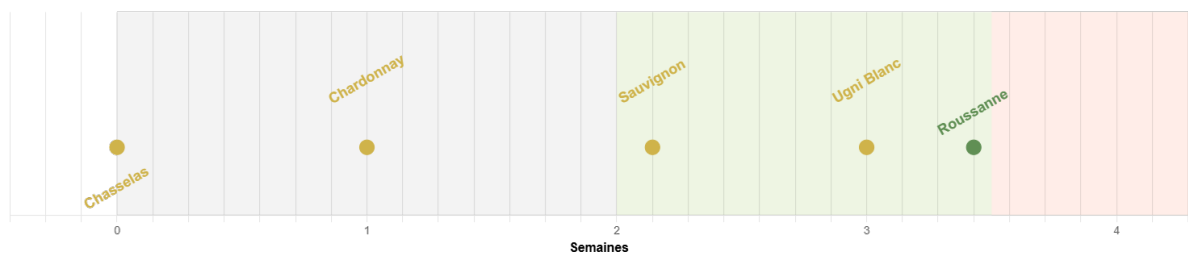
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes. Les baies sont petites et roussissent à complète maturité. La Roussanne donne des vins d'une grande finesse et complexité (arômes floraux et fruités de miel, d'abricot), puissants, avec un bon équilibre acide et qui sont aptes au vieillissement. Ce cépage permet de mettre en valeur et de révéler de bons terroirs.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Roussanne est très sensible à l'oïdium, à la pourriture grise, aux acariens et aux thrips.

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*