Savagnin blanc B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage pourrait être originaire de Franche-Comté ou du Palatinat.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Savagnin blanc

Éléments de description

La description correspond à celle du Gewurztraminer, à l'exception de la couleur de l'épiderme des baies à maturité qui, dans ce cas, est vert-jaune.

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Naturé" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Savagnin blanc peut officiellement être désigné par d'autres noms : Païen (Suisse), Traminac bijeli (Croatie), Traminec (Slovénie), Traminer (Belgique, Chypre, Malte), Tramini (Hongrie, Rép. Tchèque) et Weißer Traminer (Allemagne).

Données règlementaires

En France, le Savagnin blanc est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Allemagne, Belgique, Chypre, Croatie, Hongrie, Malte, République Tchèque, Slovénie et Suisse.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	185	136	207	281	385	454	568

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	229	243	186	188	246	248	233	239
Allele 2	149	236	257	186	194	252	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est généralement conduit en taille longue. Il convient parfaitement aux terroirs marneux.

Sélection clonale en France

Les huit clones agréés de Savagnin blanc portent les numéros 611, 612, 613, 614, 1403, 1404, 1405 et 1406. Un conservatoire d'une cinquantaine de clones a été implanté en 1998 en Alsace. Un autre conservatoire d'une vingtaine de clones a été installé dans le Jura en 2009.

Phénologie

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

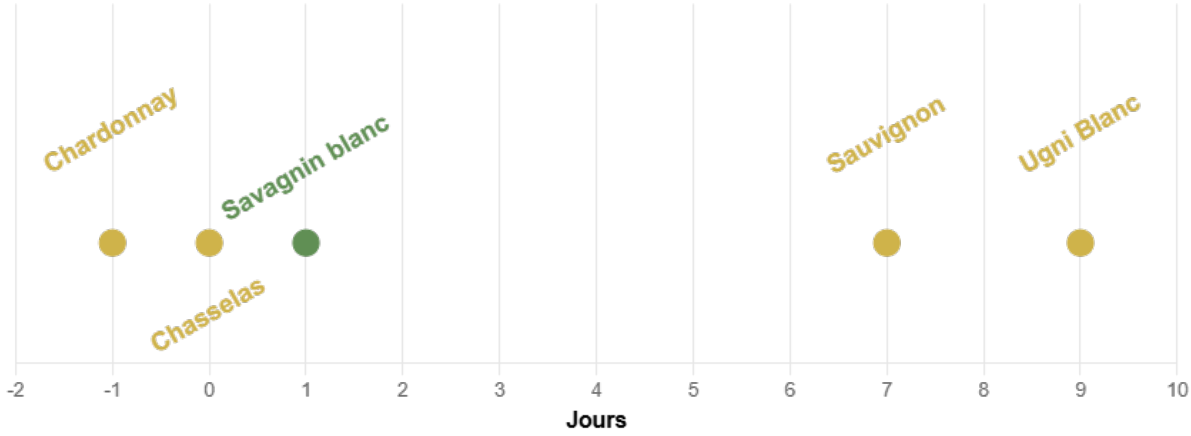
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites à très petites. Le Savagnin blanc permet d'élaborer de très grands vins blancs de garde, puissants, capiteux et corsés. Ce cépage possède un potentiel d'accumulation des sucres dans les baies très important tout en conservant une acidité élevée. Le Savagnin blanc est plus spécialement utilisé pour l'obtention des vins jaunes.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

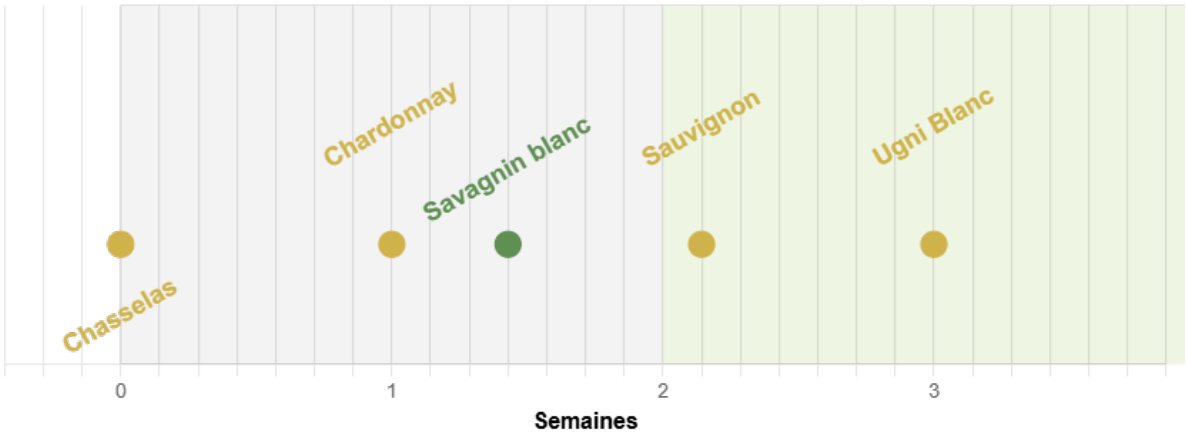
Le Savagnin blanc est relativement peu sensible aux maladies et en particulier à la pourriture grise car la pellicule des baies est épaisse. Il est en revanche très sensible aux maladies du bois.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés