

Auxerrois B

Variété de raisin de cuve.



Origine

D'après les analyses génétiques publiées, ce cépage résulterait d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc. Son développement a été encouragé par la station de Laquenexy (Moselle). Après 1950, la Station de Recherches Viticoles et Oenologiques de Colmar l'a fortement développé dans le vignoble alsacien.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Auxerrois

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'Auxerrois 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, Luxembourg, Pays Bas, République Tchèque.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- aux feuilles adultes à trois lobes avec un sinus pétiolaire en V ouvert, des dents courtes par rapport à leur largeur, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe bullé, involuté et à la face inférieure, une faible densité 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	299	486	1193	1579	1904	2225	2514

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	239	178	188	244	238	227	249
Allele 2	149	236	243	186	196	246	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est bien adapté aux zones septentrionales et aux terroirs calcaires. Sa vigueur est moyenne et il est peu fertile en taille courte.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés d'Auxerrois portent les numéros 56 et 57. Un conservatoire de plus de 200 clones a été planté en Alsace en 2007.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

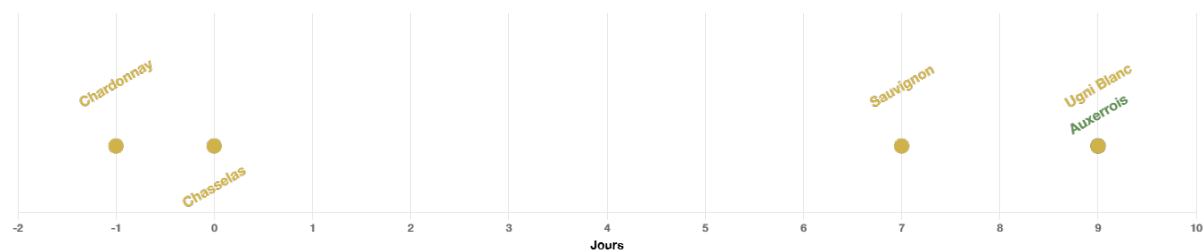
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies de l'Auxerrois sont petites. Les vins obtenus sont assez fins, légèrement aromatiques et peu acides.

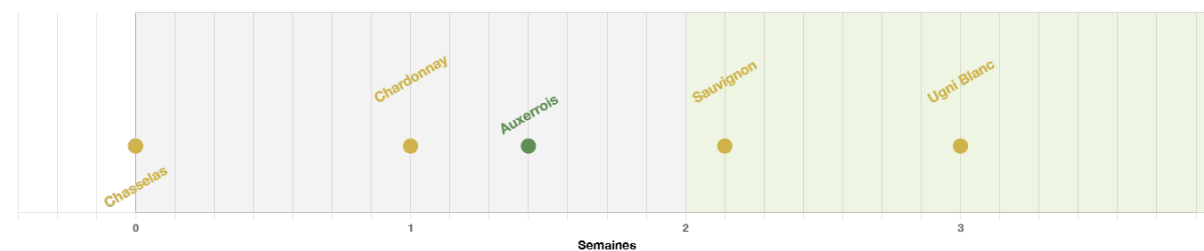
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Auxerrois est assez sensible aux vers de la grappe, au mildiou, à la pourriture grise et surtout 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.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*