

Servanin N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Servanin est originaire du Nord de l'Isère.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Servanin

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, le Servanin 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 rougeâtre,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire très largement ouvert à base en U ou en V, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité forte des poils dressés et une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2018
ha	376	344	21	10	1

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	239	176	188	256	240	216	239
Allele 2	141	234	260	186	194	260	254	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Servanin est un cépage très vigoureux, assez fertile mais sensible au millerandage. Certaines baies restent alors vertes à maturité. Le Servanin est conduit généralement en souches à grand développement. Il se montre bien adapté aux sols calcaires ou marneux.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Servanin donne des vins tanniques avec une très bonne couleur, mais acides et de faible degré.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Servanin est sensible au mildiou mais il est peu atteint par la pourriture grise.

Sélection clonale en France

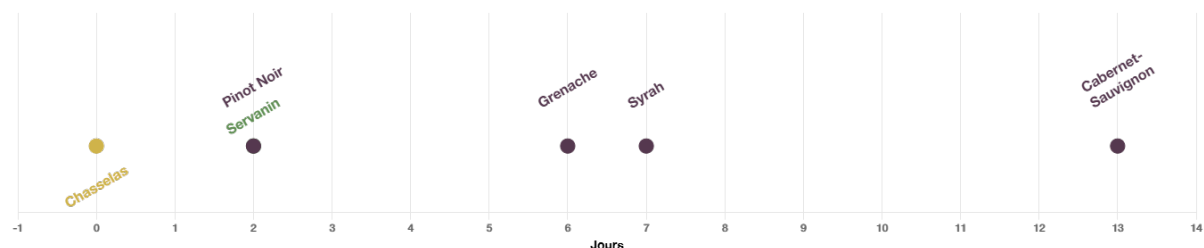
Le seul clone agréé de Servanin porte le numéro 1153.

Phénologie

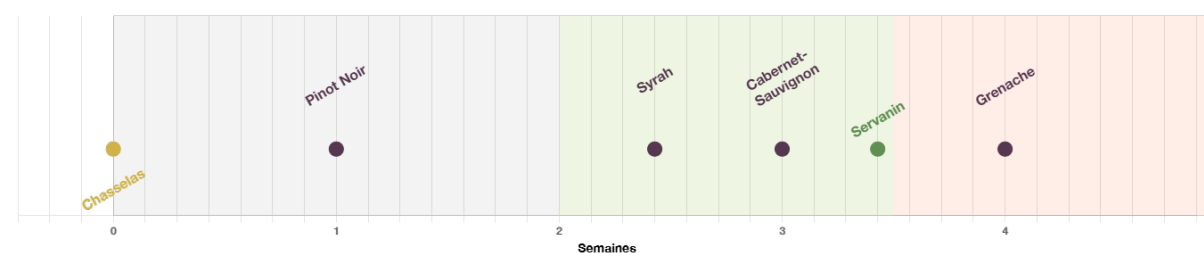
Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie 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*