

Tibouren N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Tibouren est un cépage cultivé en Provence.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Tibouren

Synonymie

En Italie, le Tibouren est officiellement dénommé "Rossese". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Tibouren est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie et en Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à sept ou neuf lobes, des sinus latéraux profonds, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe tourmenté, bullé et, à la face inférieure, une forte densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie, avec présence assez fréquente de très petites baies qui restent vertes.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	314	368	452	447	407	417	453

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	247	176	186	250	238	243	249
Allele 2	137	236	249	176	204	260	254	267	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Tibouren doit être taillé court. Il est sensible au millerandage, au dessèchement de la rafle et se montre bien adapté aux terroirs acides.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Tibouren portent les numéros 1063 et 1137.

Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours avant le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

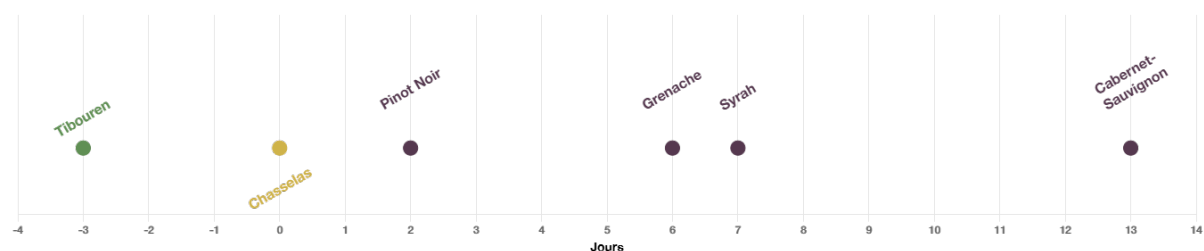
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont moyennes. Le Tibouren est surtout utilisé pour l'élaboration de vins rosés, fins et expressifs. Au nez, ces vins se révèlent fruités, avec des notes florales. En bouche, ils sont plutôt ronds et gras, relativement longs, souvent marqués par des caractères oxydatifs.

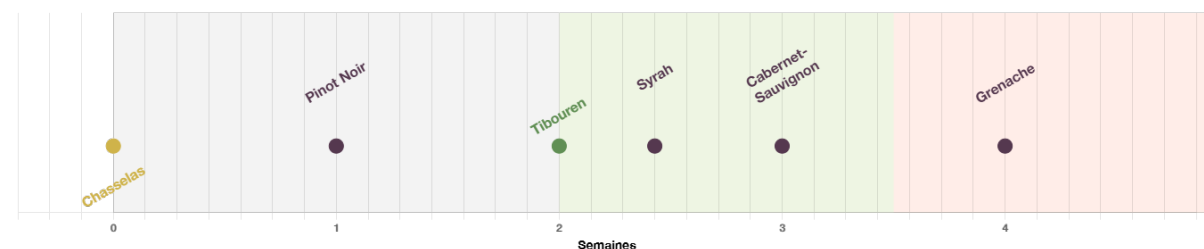
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Tibouren ne semble pas présenter de sensibilité particulière aux maladies, sauf peut-être aux acariens.

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.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien, sous le nom de "Rossese", [[site web](#), consulté en 2020].



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