

Barbaroux Rs

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage cultivé en Corse sous le nom de Barbarossa, semble être d'origine provençale.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Barbaroux

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 Barbaroux est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes à trois, cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire fermé, des dents longues, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité des poils dressés moyenne à forte,
- aux baies qui sont de forme arrondie et qui présentent une couleur de l'épiderme rose, non homogène.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
-------	------	------	------	------	------	------	------

ha	265	158	180	197	87	45	23
----	-----	-----	-----	-----	----	----	----

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
----------------	------	------	------	-------	---------	---------	-------	-------	-------

Allele 1	131	223	239	176	192	248	238	253	249
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	131	232	249	180	204	256	254	257	255
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est très fertile et possède une vigueur faible à moyenne. La culture du Barbaroux doit être réservée à des terroirs peu fertiles et chauds.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Barbaroux porte le numéro 937.

Phénologie

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

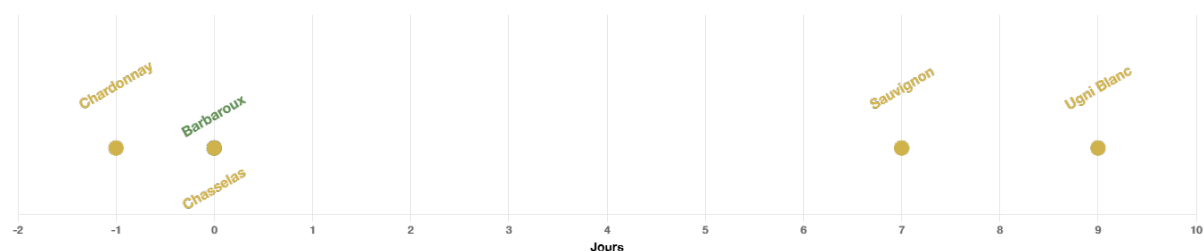
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies de Barbaroux sont grosses. Une longue maturation est nécessaire pour obtenir des degrés suffisants avec ce cépage. Les produits obtenus (en vinification en blanc) sont d'un jaune intense (doré à nuances ambrées), aromatiques mais peu acides et de structure légère.

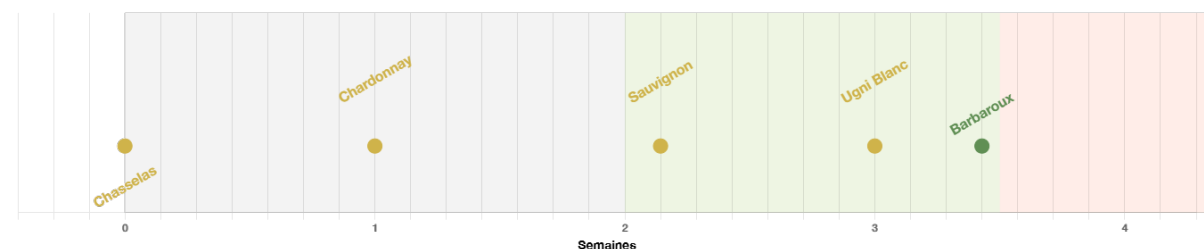
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Barbaroux se montre assez sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

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.
- Les cépages insulaires ou le Riacquistu des cépages corses. CRVI de Corse, 2016, San Giuliano, France.



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