

Nebbiolo N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire d'Italie du Nord (Piémont).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Nebbiolo

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 Nebbiolo 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 densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes de petite taille, cunéiformes, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe plan, finement bullé, et face inférieure, une densité des poils couchés et dressés faible à moyenne,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	2008	2018
ha	0.5	0.5	1	4.4

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	153	229	247	182	194	244	238	235	239
Allele 2	153	234	249	186	200	252	240	267	261

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Nebbiolo est un cépage qui a des rameaux très fins, avec des entre-nœuds allongés et de nombreux entre-cœurs. Il doit être conduit en taille longue avec un palissage très soigné et de hauteur importante.

Sélection clonale en France

Le seul clone de Nebbiolo agréé porte le numéro 1190.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours avant le Chasselas.

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

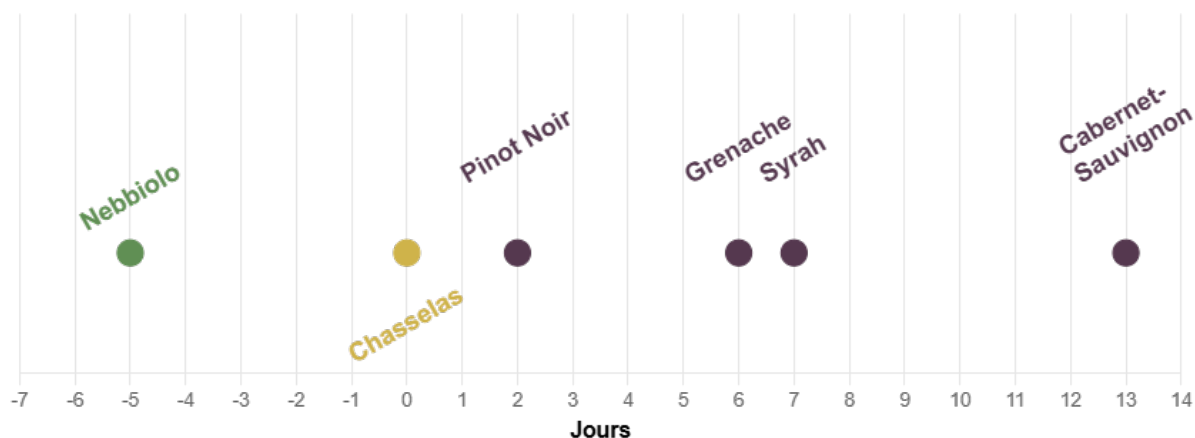
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies du Nebbiolo sont petites à moyennes. Ce cépage permet, dans de bonnes conditions, d'élaborer des vins de très grande qualité, relativement acides, très tanniques, moyennement colorés et aptes au vieillissement.

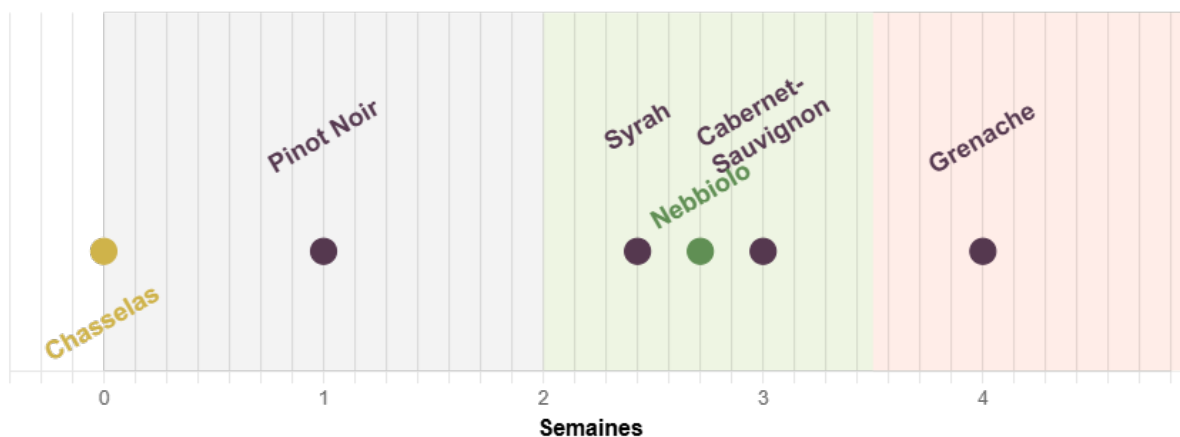
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Nebbiolo est un peu sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- 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 [[site web](#), consulté en 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Grape Cultivars for Wine Production in South Africa. PG Goussard, 2008, Ed. Cheviot, Afrique du Sud.
- Wine Grape Varieties. G. Kerridge et A. Anticiff, 1999, Ed. CSIRO, Australie.
- Wine Grape Varieties in California. L. Christensen et al., 2003, Ed. University of California Agriculture and Natural Resources, Etats-Unis.



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