

Verdejo B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire d'Espagne, probablement de la région de Castille-et-León. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, le Verdejo serait issu d'un croisement entre le Savagnin et la Castellana blanca.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Verdejo

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Verdejo blanco" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Verdejo est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur verte, avec un léger liseré carminé, qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées ou cuivrées, avec une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites, orbiculo-réniformes, à cinq ou plus rarement trois lobes, avec un sinus pétioinaire en U ouvert, des dents petites, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe légèrement tourmenté ou à bords révolutés, finement bullé et à la face inférieure, une densité faible ou très faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	6.9

Profil génétique

	Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	223	239	180	186	252	248	233	239	
Allele 2	155	236	257	186	194	252	248	257	251	

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Verdejo a un port demi-érigé à érigé. Il se comporte bien en climat sec. En conditions fertiles, l'excès de vigueur peut provoquer un risque de coulure. Ce cépage est sensible au vent. Son débourrement étant précoce, il est également sensible aux gelées de printemps. Une taille longue modérée de type Guyot est à favoriser.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Verdejo porte le numéro 1302.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

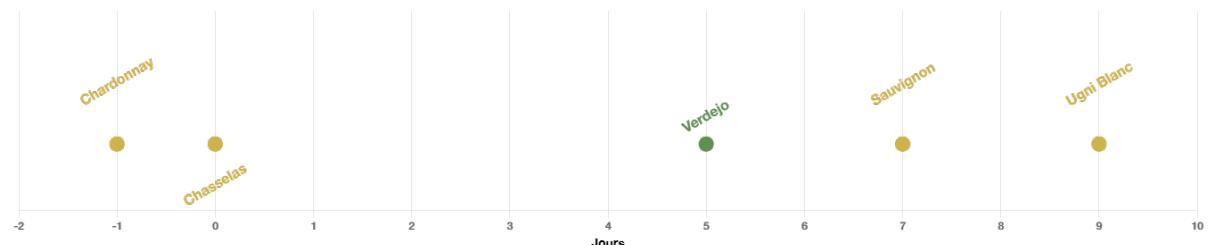
Débourrement

Potentialités technologiques

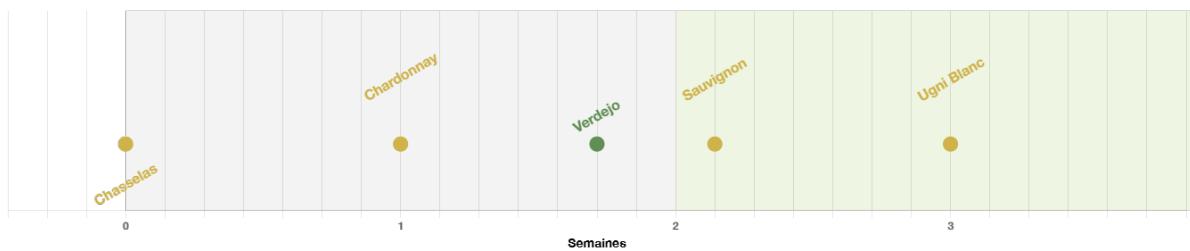
Les grappes du Verdejo sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont également moyennes, à saveur simple, avec une pellicule épaisse, très pruinée et une pulpe juteuse. Elles conservent une bonne acidité pendant la maturation. Les moûts et les vins de cette variété sont relativement sensibles à l'oxydation. Les arômes variétaux du Verdejo sont marqués : pomme, poire, agrumes, amande amère, notes anisées et herbe fraîchement coupée. Les vins blancs sont aromatiques, frais, nerveux, charpentés, équilibrés, ronds et aptes au vieillissement. Le Verdejo peut donner des vins de grande qualité. En cas de sous-maturité, les vins peuvent en revanche avoir un goût herbacé.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Verdejo est peu sensible au mildiou et à la pourriture grise. Il est en revanche plus sensible à l'oïdium et il est particulièrement sensible à l'esca. Ce cépage est également sensible aux acariens et aux vers de la grappe.



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.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Angleterre.
- Variedades de Vid en España. F. Cabello Sàenz de Santa María, 2011, Ed. Agricola Española, Espagne.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- El vino uva a uva. C. Cidon et C. Gallego, 2006, Ed. Everest Publishing, Espagne.



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