

Rèze B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de Suisse, probablement du Haut-Valais.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Rèze

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, la Rèze est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert clair, avec une absence des poils couchés et dressés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds verts ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, pentagonales à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs moyennement profonds, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents de longueur moyenne à longue par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan, parfois tourmenté, finement bullé, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique et qui peuvent prendre une couleur dorée ou se pigmenter légèrement à complète maturité.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.1

Profil génétique

| | MicrosatelliteVVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|----------|--------------------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allele 1 | 131 | 223 | 247 | 182 | 194 | 248 | 238 | 243 | 239 |
| Allele 2 | 131 | 225 | 249 | 186 | 200 | 252 | 240 | 267 | 261 |

Aptitudes culturales et agronomiques

La Rèze est un cépage avec une vigueur faible à moyenne et au port demi-érigé. Sa fertilité est parfois irrégulière.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours avant le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 2 semaines après le Chasselas.

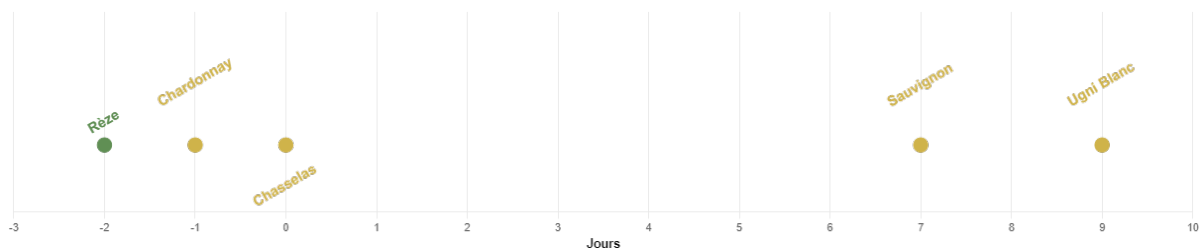
Potentialités technologiques

Les grappes de la Rèze sont petites à moyennes et moyennement compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les vins sont assez neutres, légers, nerveux, acides et avec des arômes de fleurs blanches, d'épices ou encore de résineux.

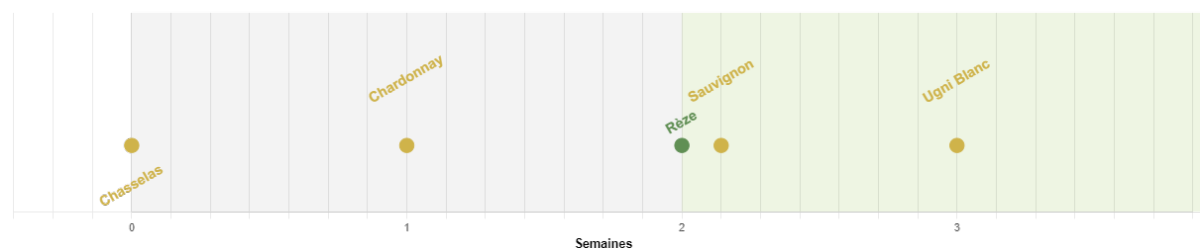
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Rèze est sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Montpellier, Marseillan, France.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Principales variétés de vigne cultivées en Suisse. P. Dupraz et J-L. Spring, 2010, Ed. Agroscope, Suisse.
- Cépages suisses, histoires et origines. J. Vouillamoz, 2017, Ed. Favre, Suisse.



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