Petite Sainte-Marie B

Variété de raisin de cuve.







Origine

La Petite Sainte-Marie est un cépage traditionnel du vignoble savoyard. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, cette variété serait directement apparentée au Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Petite Sainte-Marie

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union Européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, la Petite Sainte-Marie est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaune à plages bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou cordiformes, de couleur vert clair, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en V, fermé à bords parallèles, des dents assez grosses, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe légèrement involuté ou tourmenté, bullé, gaufré, parfois ondulé entre les nervures, et à la face inférieure, une densité des poils couchés et dressés nulle ou très faible,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	0

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	249	176	194	238	238	216	239
Allele 2	149	232	260	186	204	260	262	245	249

Aptitudes culturales et agronomiques

La Petite Sainte-Marie a un port demi-érigé à érigé.
Ce cépage est sensible à la carence en potassium et est très sujet au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Petite Sainte-Marie porte le numéro 1299.

Phénologie

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

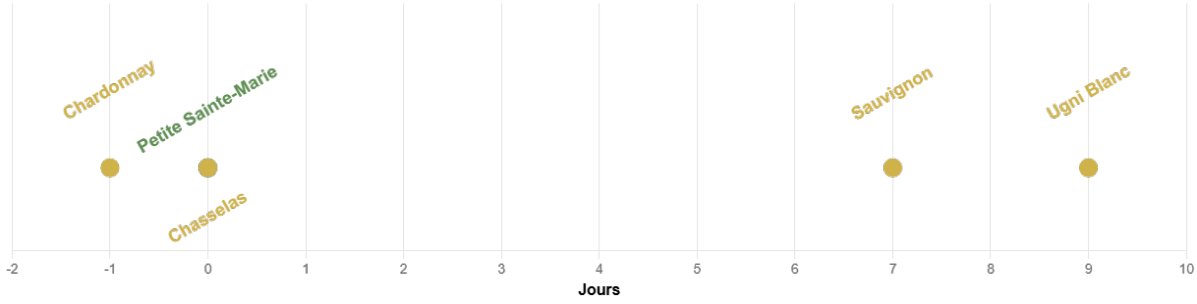
Potentialités technologiques

Les grappes de la Petite Sainte-Marie sont petites à moyennes, cylindriques et moyennement compactes. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, très pruinées, avec une pellicule fine, et une pulpe juteuse. Les vins ont un nez expressif, avec des notes florales et miellées. En bouche, selon le niveau de maturation, ils peuvent être légers et vifs ou riches et équilibrés.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

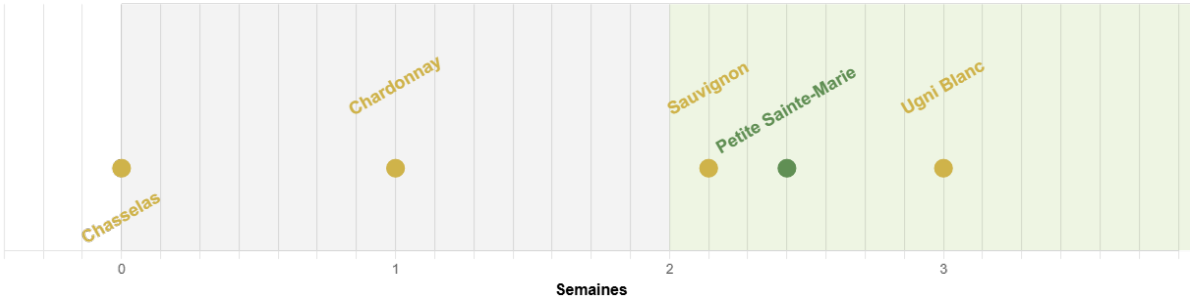
La Petite Sainte-Marie présente une plus grande sensibilité à l'oïdium qu'au mildiou et elle est peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Le dictionnaire des noms de cépages de France. P. Rézeau, Ed. CNRS, 1998, Paris, France.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés