

Brustianu B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Brustianu est un cépage originaire de Corse, probablement de la région d'Ajaccio.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Noû de la variété en France

Brustianu

Synonymie

En Italie, le Brustianu est officiellement dénommé "Licronaxu". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Brustianu est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020, sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche à léger liseré carminé, qui présente une densité forte à très forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges ou légèrement rouges,
- aux feuilles adultes grandes, à trois ou cinq lobes involutés, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en V, des petites dents mucronées, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou légèrement tourmenté, bullé, faiblement gaufré et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	225	239	176	188	252	240	233	249
Allele 2	141	238	257	178	194	260	254	270	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Brustianu est très productif et a un port érigé à demi-érigé.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Brustianu porte le numéro 1310.

Un conservatoire de deux clones a été implanté en 2006 en Corse.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

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

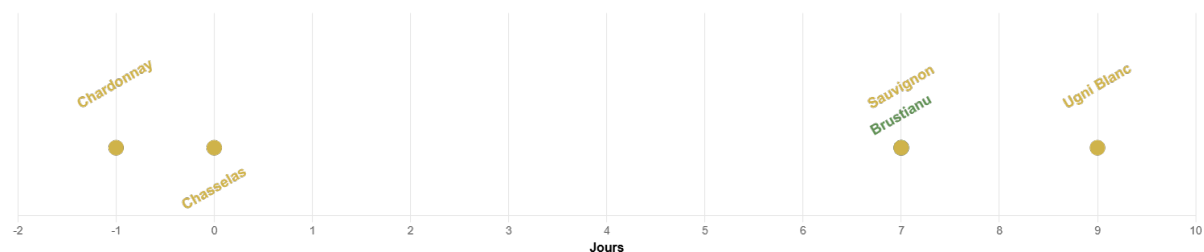
Potentialités technologiques

Les grappes du Brustianu sont assez grandes, compactes et rarement ailées. Les baies sont moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule fine, très pruinées et à pulpe juteuse. Ce cépage donne des vins jaunes pâles, au nez expressif avec des arômes de miel, d'agrumes et d'anis. En bouche, ils manquent un peu de vivacité et de corps.

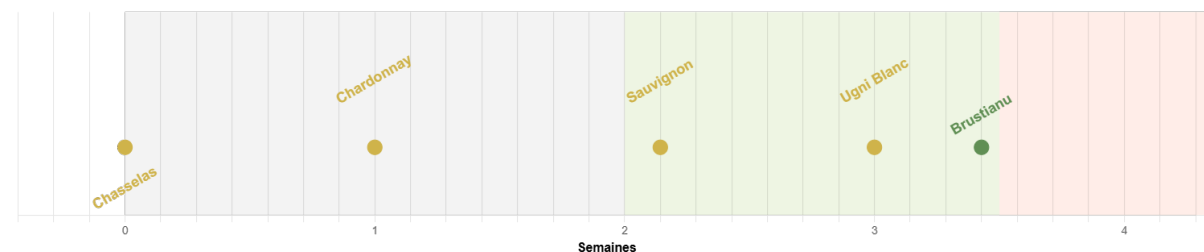
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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

Publications CIVAM Corse : Lexique des noms corses de cépages, novembre 1989, réactualisé en décembre 1992 ; Caractéristiques générales et aptitudes des cépages corses, mai 1995.



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