

Brun argenté N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire du Sud-Est de la France.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Brun argenté

Synonymie

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

Données réglementaires

En France, le Brun argenté 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 faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou très faible, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	70	55	44	34	11	10	12

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	243	176	188	248	238	247	239
Allele 2	141	223	249	178	200	256	266	267	249

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Brun argenté est un cépage tardif, fertile et qui doit être taillé court. Il est préférable de l'implanter dans des terroirs assez pauvres, chauds et bien exposés. Cette variété peut être sujette au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Brun argenté porte le numéro 1164. Un conservatoire d'une dizaine de clones a été implanté en 2001 dans les Côtes du Rhône. Des travaux de sélection sont en cours à partir de ce conservatoire.

Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

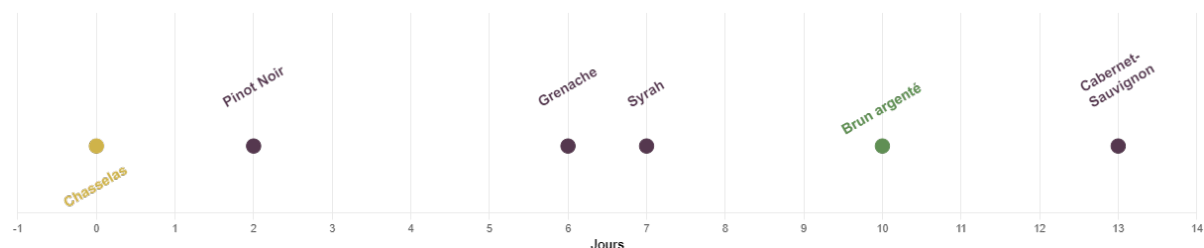
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont très grosses. Le Brun argenté donne des vins peu à moyennement colorés et de faibles degrés. Les vins sont équilibrés, avec un profil aromatique complexe (notes fruitées et épicées).

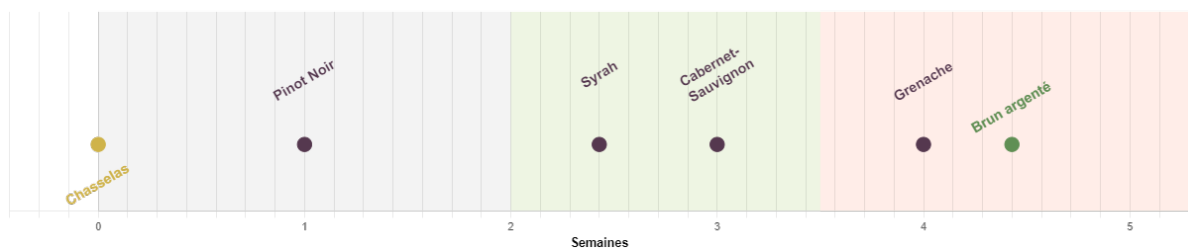
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Brun argenté est très sensible à l'oïdium et à pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.



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