

Chasselas B

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Ce cépage semble être originaire de Bourgogne ou de Suisse.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Chasselas

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Chasselas doré" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Chasselas peut officiellement être désigné par d'autres noms : Bela zlahtnina (Slovénie), Chasselas dorato (Italie), Chrupka bila (Rép. Tchèque), Gutedel (Autriche), Weisser Gutedel (Allemagne) et Plemanka bijela (Croatie).

Données réglementaires

En France, le Chasselas est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Belgique, Bulgarie, Espagne, Hongrie, Italie, Portugal, Roumanie et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre,
- aux rameaux herbacés qui portent des vrilles très longues,
- aux feuilles adultes, vert clair, pentagonales à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents courtes à moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1988	1998	2008	2018
ha	24400	11040	3595	2615	958

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	182	194	252	240	216	239
Allele 2	141	234	247	186	204	260	254	267	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage peut être conduit en taille longue ou courte. Selon les conditions climatiques, il est parfois sujet au millerandage. Il est également assez sensible à la carence en magnésium (surtout dans les sols riches en potassium) et au dessèchement de la rafle.

Sélection clonale en France

Les trente-trois clones agréés de Chasselas à vocation raisin de table portent les numéros 16, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 201, 303, 532, 887, 889, 890, 891, 1221, 1222 et 1234. Les trois clones agréés de Chasselas à vocation raisin de cuve portent les numéros 60, 110 et 158. Un conservatoire de plus de 100 clones a été planté en 2001 dans le vignoble de Moissac (Tarn-et-Garonne).

Phénologie

Epoque de débourrement (moyenne sur 70 ans au Domaine de Vassal) : le 17 mars.

Epoque de maturité (moyenne sur 70 ans au Domaine de Vassal) : 1ère époque (par définition), le 12 août.

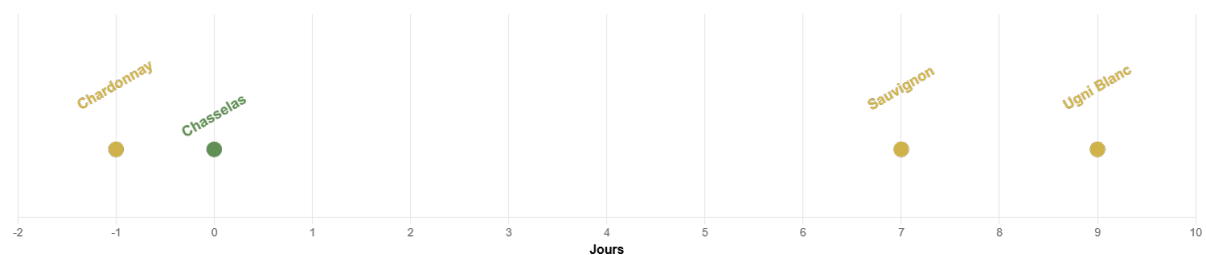
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes. La pellicule est fine, la pulpe est souple et juteuse et la saveur est très agréable. L'aptitude du Chasselas à la conservation et au transport est bonne. Les vins obtenus à partir du Chasselas sont assez fins mais souvent plutôt neutres au niveau aromatique et manquent parfois d'acidité.

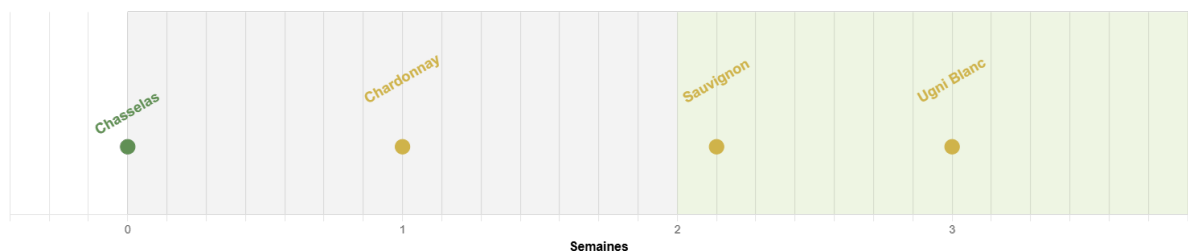
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Chasselas est peu attaqué par la pourriture grise et les acariens. Par contre, il se montre sensible vis-à-vis de l'oïdium, de l'excoriose et de l'eutypiose.

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*