Clairette B

Variété de raisin de cuve, de table et pour eaux-de-vie.

Origine

Ce cépage est d'origine provençale.

Utilisation

Variété de raisin de cuve, de table et pour eaux-de-vie.

Nom de la variété en France

Clairette

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 Clairette est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Chypre et Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire fermé à lobes très chevauchants, des dents à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe légèrement gaufré, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une forte densité des poils couchés,
- aux baies de forme elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	14099	12544	5331	3898	3157	2564	2115

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1 135	223	239	176	186	252	240	227	255
Allele 2 149	229	249	188	204	252	262	257	261

Aptitudes culturales et agronomiques

La Clairette est un cépage vigoureux, qui doit être taillé court et qui donne de meilleurs résultats sur des terrains calcaires, peu fertiles, maigres et secs. Il nécessite un ébourgeonnage soigné. Son port est demi-érigé et ses rameaux sont un peu sensibles au vent. A maturité, le pédoncule des grappes se lignifie.

Sélection clonale en France

Les dix clones agréés de Clairette portent les numéros 68, 69, 93, 94, 97, 98, 175, 207, 208 et 209. Un conservatoire de plus de 130 clones a été planté, au printemps 2007, dans le vignoble de Bellegarde (Gard).

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont de taille moyenne. La Clairette permet d'obtenir des vins assez alcooliques (et même parfois doux avec un passerillage ou une sur-maturation), relativement peu acides, avec des arômes marqués (de pomme) et présentant parfois une légère dureté ou amertume en fin de bouche. Ce cépage permet également d'élaborer des vins effervescents.

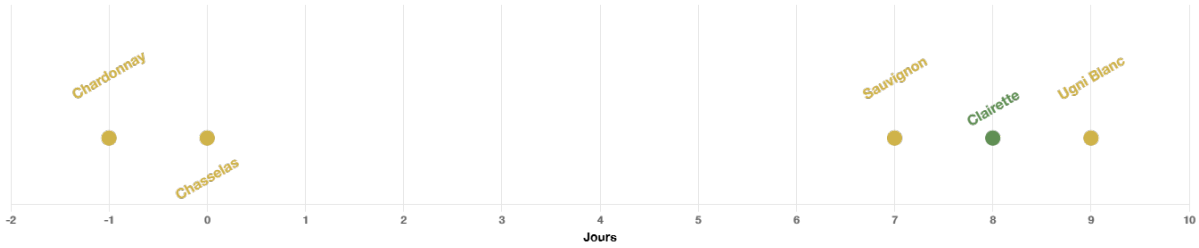
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est sensible aux vers de la grappe et aux acariens. La Clairette est en revanche relativement moins sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

Phénologie

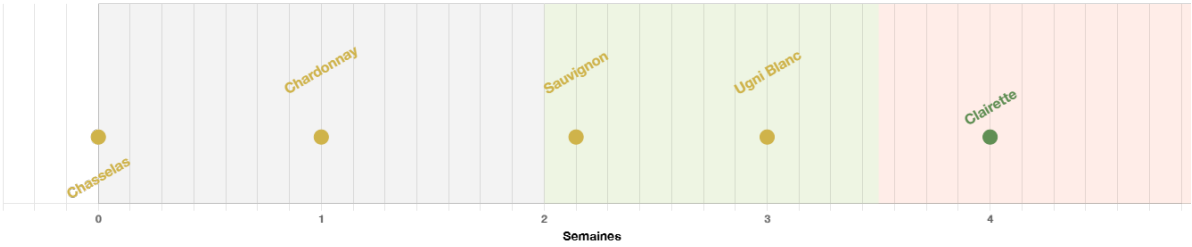
Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés