

Altesse B

Variété de raisin de cuve.



Origine

L'Altesse est un cépage autochtone de la Savoie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Altesse

Synonymie

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

Données réglementaires

En France, l'Altesse est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite au catalogue de Chypre.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles très bronzées,
- aux feuilles adultes petites, à trois lobes, avec un sinus pétioinaire en U ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base et à côtés convexes, un limbe légèrement involuté, frisé sur les bords et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	175	206	129	175	294	348	408

Profil génétique

	Microsatellite VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	186	194	246	240	243	255
Allele 2	149	234	253	188	204	252	266	257	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage se conduit en taille courte 'gobelet' ou sur fils en cordon de Royat et Guyot simple. L'Altesse donne les meilleurs résultats sur des éboulis argilo-calcaires, caillouteux et avec une bonne exposition (pentes, micro-climats assez lumineux).

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés d'Altesse portent les numéros 265, 403 et 404. Un conservatoire d'un dizaine de clones a été planté en Savoie en 2014.

Phénologie

Epoque de débourrement : Comme le Chasselas.

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

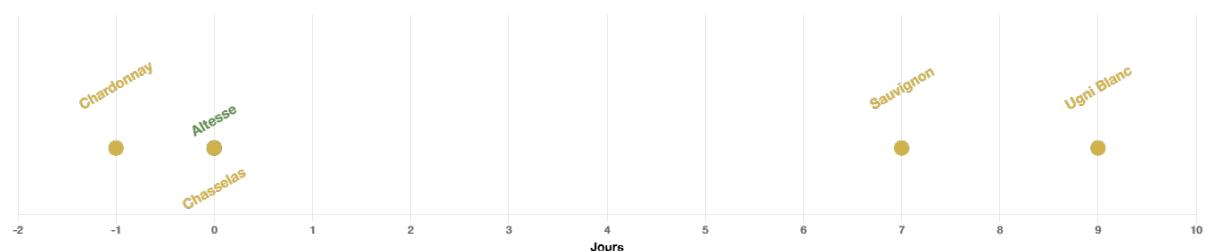
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et les baies sont petites. Le potentiel qualitatif de ce cépage est important. Il permet d'obtenir des vins généreux, corsés, riches en arômes, à la fois élégants, délicats et aptes au vieillissement.

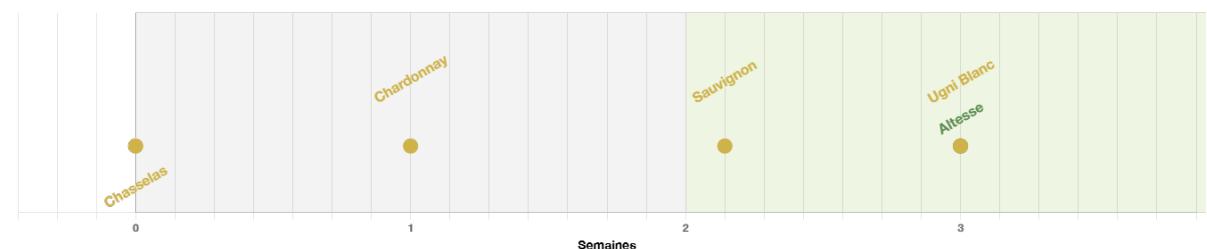
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage délicat est très sensible au mildiou, à l'excoriose, à l'acariose ainsi qu'à l'oïdium. Il craint également beaucoup la pourriture grise.

Débourrement



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*