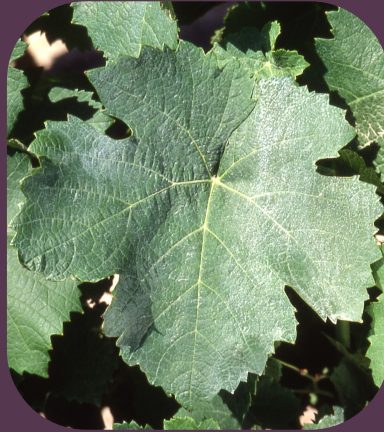


Fer N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage du Sud-Ouest pourrait être originaire de la Gironde.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Fer

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Braucol", "Fer servadou", "Mansois" ou "Pinenc" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Fer est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes de taille petite à moyenne, à cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents courtes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et qui possèdent une saveur herbacée.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	952	978	319	494	1248	1679	1584

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	137	223	239	182	188	246	238	227	239
Allele 2	149	236	249	186	200	252	248	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage de fertilité un peu irrégulière doit être taillé long. Souvent, une partie non négligeable des bourgeons ne débourre pas (yeux borgnes). Les grappes se conservent bien sur souche et ont un pédoncule qui se lignifie.

Sélection clonale en France

Les dix clones agréés de Fer portent les numéros 420, 421, 556, 557, 628, 670, 671, 672, 895 et 1347.

Deux conservatoires comprenant au total 120 clones sont implantés dans le vignoble de Gaillac (Tarn) et en Aveyron.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.

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

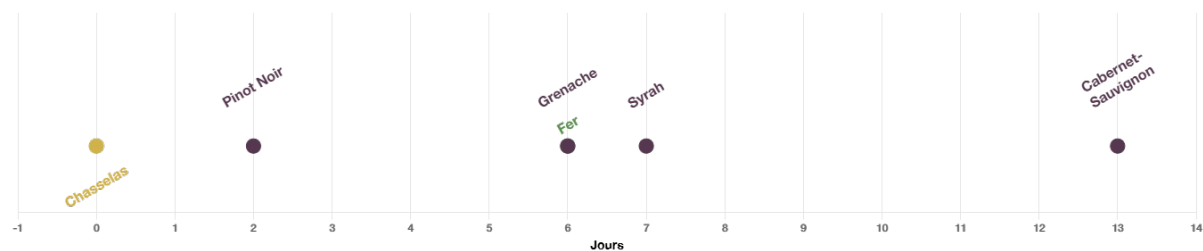
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et compactes alors que les baies sont petites à moyennes. Le Fer donne des vins vifs, moyennement colorés mais assez tanniques et rustiques, aux arômes très typés (sauvages). A bonne maturité, si les rendements sont maîtrisés, les arômes du Fer sont fruités (cassis, fruits rouges).

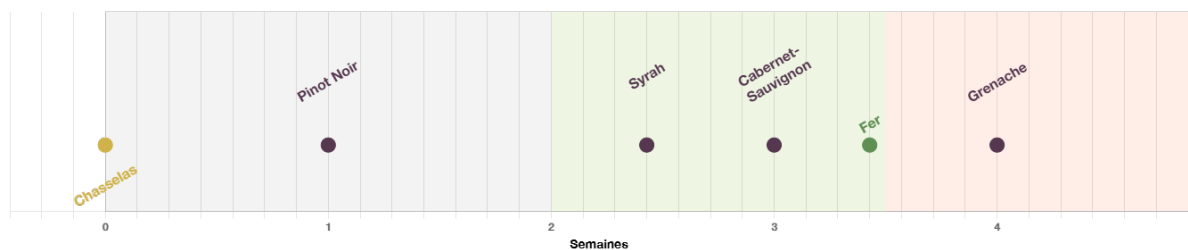
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La résistance à la pourriture grise de ce cépage est généralement bonne. Il est également peu sensible au mildiou, mais il est sensible aux cicadelles.

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*