



## Macabeu B



### Nom de la variété en France

Macabeu

### Origine

Ce cépage est originaire d'Espagne, probablement de Catalogne. D'après des analyses génétiques publiées, le Macabeu serait issu d'un croisement entre le Gibi et le Brustiano faux.

### Synonymie

Dans l'Union européenne, le Macabeu est officiellement désigné par d'autres noms : Macabeo (Espagne), Maccabeau (Grèce) et Viura (Espagne). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

### Données réglementaires

En France, le Macabeu est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Espagne et Grèce.

### Utilisation

Variété de raisin de cuve.

### Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	4429	5975	7077	7621	5771	3536	1636

### Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds souvent aplatis et fasciés,
- aux feuilles adultes de grande taille, à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert clair brillant, involuté sur le bord et à la face inférieure, une densité forte des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

## Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	232	239	186	188	244	238	235	249
Allèle 2	143	234	239	191	188	258	240	257	255

## Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Macabeu est un cépage productif, vigoureux, à port érigé, qui doit être taillé court. Il se montre sensible au vent. Il faut également éviter de l'implanter dans les endroits frais et humides tout comme dans des sols trop secs, où il se montre sujet au folletage et à une chute des feuilles précoce.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Macabeu se montre assez sensible aux acariens, à la pourriture grise et à la nécrose bactérienne.

## Potentialités technologiques

Les grappes sont très grosses et les baies sont moyennes à grosses. Selon les conditions de culture, le Macabeu permet d'obtenir des vins blancs secs, effervescents ou encore des vins doux naturels. Les vins blancs secs et effervescents sont légers, agréables mais manquent souvent d'acidité et d'un peu de finesse. Les arômes (parfois des notes de fenouil) sont également peu intenses.




## Sélection clonale en France






Les dix clones agréés de Macabeu portent les numéros 630, 631, 632, 633, 706, 735, 736, 737, 789 et 1025. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été installé dans les Pyrénées-Orientales entre 1979 et 1980. Un autre conservatoire de 60 clones a été implanté dans l'Aude en 2010.

## 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.

## Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
630	Pyrénées-Orientales	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne à supérieure	
	1979	Roussillon	moyen		moyenne à supérieure	
	0.73 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
631	Pyrénées-Orientales	ENTAV	inférieure	inférieur à moyen	moyenne	
	1979	Roussillon	moyen			
	0.73 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
632	Pyrénées-Orientales	ENTAV	moyenne	moyen	irrégulière	
	1979	Roussillon	moyen			
	0.15 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
633	Pyrénées-Orientales	ENTAV	moyenne à supérieure	moyen	supérieure	
	1979	Roussillon	moyen			
	0.19 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
706	Pyrénées-Orientales	ENTAV			inférieure à moyenne	
	1980	Roussillon	moyen			
	0.26 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
735	Pyrénées-Orientales	INRA	moyenne	moyen	moyenne à supérieure	
	1981	Aude Roussillon	moyen			
	0.53 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
736	Pyrénées-Orientales	INRA	moyenne	moyen	moyenne	
	1981	Aude Roussillon	moyen			
	0.18 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
737	Pyrénées-Orientales	INRA	moyenne	moyen	moyenne	
	1981	Aude Roussillon	moyen			
						vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
789	Pyrénées-Orientales	ENTAV	moyenne à supérieure	supérieur	inférieure	
	1984	Roussillon	supérieur			
	0.45 ha					vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						
1025	Pyrénées-Orientales	ENTAV	moyenne	moyen	moyenne	
	1995	Roussillon	moyen		moyenne	
						vins typiques du cépage
ENTAV  INRA®						



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

