



Marsanne B



Nom de la variété en France

Marsanne

Origine

Ce cépage est originaire des Côtes du Rhône septentrionales.

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, la Marsanne 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 : Bulgarie, Chypre et Italie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	277	268	235	406	1121	1266	1732

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes grandes, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire à lobes très chevauchants, des dents très courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe mat, gaufré, fortement bullé, tourmenté et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et de couleur dorée ou rousse à maturité.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	239	186	196	246	240	233	239
Allèle 2	131	229	253	188	200	252	248	257	251

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux, fertile et productif doit être taillé court et réservé, de préférence, à des terroirs peu fertiles et caillouteux. La Marsanne émet de longs rameaux qui nécessitent un palissage soigné et suffisant. Ce cépage assez rustique, à cycle court et à débourrement tardif est bien adapté aux zones climatiques fraîches.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Marsanne est sensible à l'oïdium, aux acariens et à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes de Marsanne sont grosses alors que les baies sont petites. La Marsanne permet d'élaborer des vins blancs secs ou effervescents, assez élégants, moyennement ou peu acides, avec des arômes fins et présentant parfois une légère dureté ou amertume en fin de bouche. Une production mal maîtrisée peut nuire fortement à la qualité du vin.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés de Marsanne portent les numéros 574, 1036 et 1083. Un conservatoire comprenant près de 250 clones a été implanté en 2001 dans les Côtes du Rhône.

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 - Montpellier SupAgro, 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
574	Non précisée	ENTAV	supérieure	supérieur	inférieure à moyenne	
	1978	Vallée-du-Rhône	moyen à supérieur			
	4.11 ha		moyenne			vins typiques du cépage
1036	Drôme	CA 07 - ENTAV	inférieure à moyenne	moyen	moyenne	
	2004	Vallée-du-Rhône	moyen			
			moyenne			vins équilibrés avec un bon volume en bouche
1083	Ardèche	CA 07 - ENTAV	moyenne	inférieur à moyen	moyenne à supérieure	
	2004	Vallée-du-Rhône	inférieur à moyen			
			moyenne			vins aromatiques et bien équilibrés avec bon volume en bouche

ENTAV  INRA®

ENTAV  INRA®

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	<i>Origine</i>	<i>Sélection</i>	<i>Fertilité</i>	<i>Niveau de production</i>	<i>Richesse en sucre</i>	<i>Potentiel couleur</i>
	<i>Année d'agrément</i>	<i>Références Agronomiques</i>	<i>Poids des grappes</i>	<i>Vigueur</i>	<i>Acidité totale</i>	<i>Structure tannique</i>
	<i>Surface en multiplication (année)</i>		<i>Taille de baies</i>	<i>Sensibilité à la pourriture grise</i>	<i>Intensité aromatique</i>	<i>Aptitudes œnologiques</i>

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/)

