



Orbois B



Nom de la variété en France

Orbois

Origine

Ce cépage est d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc. Il paraît être originaire du Val de Loire et plus particulièrement de la Touraine ou du Loir-et-Cher.

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'Orbois est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

| | 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 1998 | 2008 | 2018 |
|----|------|------|------|------|------|------|------|
| ha | 1282 | 1455 | 1145 | 754 | 435 | 270 | 149 |

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées, avec une densité forte à très forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes petites, entières ou avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en V ou en lyre peu ouvert ou fermé, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe bullé, ondulé entre les nervures et involuté et, à la face inférieure, une forte densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

Profil Génétique

| Microsatellite | VVS2 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VVMD25 | VVMD28 | VVMD32 |
|-----------------|------|-------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|--------|
| Allèle 1 | 141 | 229 | 239 | 176 | 188 | 238 | 248 | 227 | 271 |
| Allèle 2 | 149 | 238 | 243 | 186 | 196 | 246 | 252 | 235 | 271 |

Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours avant le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage de vigueur modérée présente une bonne fertilité.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Malgré ses grappes très compactes, l'Orbois ne se montre pas trop sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont petites. Le potentiel d'accumulation des sucres dans les baies de ce cépage est relativement élevé pour une acidité plutôt faible. Il est surtout utilisé pour l'élaboration de vins de base en assemblage avec d'autres cépages.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés d'Orbois portent les numéros 205, 206 et 504. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été mis en place 2007 dans le Loir-et-Cher.

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.

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 |
| 205 | Loir-et-Cher | ENTAV | | | | |
| | 1973 | Loir-et-Cher | | | | |
| | | | | | | |



Peu de différence entre les clones 205, 206 et 504. Ceux-ci sont peu diffusés. Il a été toutefois noté une sensibilité au millerandage supérieure pour le clone 206.

| | | | | | | |
|-----|--------------|--------------|--|--|--|--|
| 206 | Loir-et-Cher | ENTAV | | | | |
| | 1973 | Loir-et-Cher | | | | |
| | | | | | | |



Peu de différence entre les clones 205, 206 et 504. Ceux-ci sont peu diffusés. Il a été toutefois noté une sensibilité au millerandage supérieure pour le clone 206.

| | | | | | | |
|-----|--------------|--------------|--|--|--|--|
| 504 | Loir-et-Cher | ENTAV | | | | |
| | 1976 | Loir-et-Cher | | | | |
| | | | | | | |



Peu de différence entre les clones 205, 206 et 504. Ceux-ci sont peu diffusés. Il a été toutefois noté une sensibilité au millerandage supérieure pour le clone 206.

| | Identité et disponibilités | | Données Agronomiques | | Données Technologiques | |
|-------------|--|--------------------------------|--------------------------|--|-----------------------------|------------------------------|
| N° de Clone | <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> |



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/)

