



Petite Sainte-Marie B



Nom de la variété en France

Petite Sainte-Marie

Origine

La Petite Sainte-Marie est un cépage traditionnel du vignoble savoyard. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, cette variété serait directement apparentée au Gouais blanc.

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 Petite Sainte-Marie est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A mais n'est pas encore classée.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France



Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaune à plages bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou cordiformes, de couleur vert clair, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en V, fermé à bords parallèles, des dents assez grosses, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe légèrement involuté ou tourmenté, bullé, gaufré, parfois ondulé entre les nervures, et à la face inférieure, une densité des poils couchés et dressés nulle ou très faible,

- aux baies qui sont de forme arrondie.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	225	249	176	194	238	238	216	239
Allèle 2	149	232	260	186	204	260	262	245	249

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

La Petite Sainte-Marie a un port demi-érigé à érigé. Ce cépage est sensible à la carence en potassium et est très sujet au millerandage.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Petite Sainte-Marie présente une plus grande sensibilité à l'oïdium qu'au mildiou et elle est peu sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes de la Petite Sainte-Marie sont petites à moyennes, cylindriques et moyennement compactes. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, très pruinées, avec une pellicule fine, et une pulpe juteuse. Les vins ont un nez expressif, avec des notes florales et miellées. En bouche, selon le niveau de maturation, ils peuvent être légers et vifs ou riches et équilibrés.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Petite Sainte-Marie porte le numéro 1299.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Le dictionnaire des noms de cépages de France. P. Rézeau, Ed. CNRS, 1998, Paris, France.

Description des clones agréés en France

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>
1299	Savoie 2018	IFV				

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/)

