



## Rèze B



### Nom de la variété en France

Rèze

### Origine

Ce cépage est originaire de Suisse, probablement du Haut-Valais.

### 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 Rèze est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et 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 qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert clair, avec une absence des poils couchés et dressés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds verts ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, pentagonales à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs moyennement profonds, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents de longueur moyenne à longue par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan, parfois tourmenté, finement bullé, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique et qui peuvent prendre une couleur dorée ou se pigmenter légèrement à complète maturité.

## Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	247	182	194	248	238	243	239
Allèle 2	131	225	249	186	200	252	240	267	261

## Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 2 semaines après le Chasselas.

## Aptitudes culturales et agronomiques

La Rèze est un cépage avec une vigueur faible à moyenne et au port demi-érigé. Sa fertilité est parfois irrégulière.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Rèze est sensible à la pourriture grise.

## Potentialités technologiques

Les grappes de la Rèze sont petites à moyennes et moyennement compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les vins sont assez neutres, légers, nerveux, acides et avec des arômes de fleurs blanches, d'épices ou encore de résineux.

## Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

## Références bibliographiques

- 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.
- Principales variétés de vigne cultivées en Suisse. P. Dupraz et J-L. Spring, 2010, Ed. Agroscope, Suisse.
- Cépages suisses, histoires et origines. J. Vouillamoz, 2017, Ed. Favre, Suisse.



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/)

