



Raisaine B



Nom de la variété en France

Raisaine

Origine

Ce cépage est originaire des Cévennes ardéchoises. Les analyses génétiques réalisées à Montpellier montrent qu'il serait issu d'un croisement entre le Ribier noir et le Grec rouge.

Synonymie

La Raisaine (ou le Raisaine), n'a aucun synonyme officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union Européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, la Raisaine est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2016 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 à liseré carminé, qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaune à plages bronzées, avec une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds courts de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes cunéiformes ou orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux supérieurs profonds à fond en V, un sinus pétiolaire en V ou en accolade, ouvert à peu ouvert, des dents moyennes par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe épais, vert foncé, tourmenté, parfois involuté, finement bullé, et à la face inférieure, une densité des poils couchés et dressés nulle à très faible,

- aux baies qui sont de forme arrondie, avec des lenticelles brunâtres assez nombreuses à la surface.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	247	178	194	244	240	245	261
Allèle 2	131	234	249	182	204	252	240	257	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

La Raisaine est vigoureuse, productive et a un port demi-érigé ou érigé. Elle peut être conduite en taille courte.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Raisaine est sensible au mildiou et un peu moins à l'oïdium.

Potentialités technologiques

Les grappes de la Raisaine sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne, très pruinée et une pulpe ferme et juteuse. Ses vins sont marqués par la rondeur et la fluidité, avec une faible acidité. Les arômes dominants sont le miel et le coing. Il pouvait également être utilisé autrefois comme raisin de table.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Raisaine porte le numéro 1297.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, Marseillan, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Le vignoble. A. Mas et V. Pulliat, 1874-1879, Ed. Masson, Paris, France.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, 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>
1297	Ardèche 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/)

