



Ribol N



Nom de la variété en France

Ribol

Origine

Cette variété a été obtenue en 1958 par l'INRA en croisant l'Olivette blanche et l'Alphonse Lavallée.

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, le Ribol est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite au catalogue de la Croatie et du Portugal.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1979	1988	1998	2008	2018
ha	10	74	180	165	78

Éléments de description

L'identification fait appel:

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux rameaux avec une pigmentation nulle des nœuds et des entre-nœuds,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à trois lobes avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert en V, des dents moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe finement bullé, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique avec une praline importante.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	249	182	204	252	238	243	261
Allèle 2	135	234	255	191	204	258	254	259	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Ribol est une variété de vigueur moyenne à forte avec un port érigé à demi-érigé. Elle peut être conduite en taille courte ou en taille longue modérée et elle est très peu sensible au millerandage.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Ribol est sensible à l'excoriose, à l'oïdium et au mildiou mais il est en général peu atteint par la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes du Ribol sont grosses, moyennement compactes, avec un pédoncule long et peu lignifié. Les baies sont grosses. La pellicule est épaisse et la pulpe est ferme, de saveur neutre et de qualité gustative moyenne. Cette variété présente une bonne aptitude à la conservation et au transport. Les vins élaborés à partir du Ribol sont légers et de faible degré.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Ribol porte le numéro 503.

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 - Institut Agro | Montpellier, 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
503	1976	INRA				

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/)