



## Xinomavro N



### Nom de la variété en France

Xinomavro

### Origine

Ce cépage est originaire de Grèce.

### 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 Xinomavro est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2015 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Grèce.

### 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 forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, entières, avec un sinus pétiolaire fermé, chevauchant, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe involuté sur les bords, ondulé entre les nervures et parfois gaufré, moyennement à fortement bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et qui sont très pruinées.

## Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	229	249	176	194	238	238	227	249
Allèle 2	131	232	249	178	204	252	240	243	251

## Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 5 semaines après le Chasselas.

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Xinomavro est un cépage vigoureux, fertile, avec un port demi-érigé à érigé. Il doit préférentiellement être taillé court et cultivé sur des terrains légers et à fertilité limitée pour produire des vins rouges. Etant un cépage un peu tardif, il a besoin de températures élevées pendant la saison et d'une bonne maîtrise de la taille et du palissage pour obtenir une bonne maturité. Le Xinomavro peut également être sensible à la carence en potassium et en bore.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Xinomavro est sensible au mildiou, à l'oïdium, et à la pourriture grise.

## Potentialités technologiques

Les grappes du Xinomavro sont de taille moyenne, et les baies sont également de taille moyenne avec une pulpe juteuse. Les vins se caractérisent par une acidité assez élevée, des tanins présents et une couleur modérée. Ce cépage peut produire une palette de vins variée, allant du rosé léger et aromatique, au vin rouge tannique, corsé et apte au vieillissement en barrique. Grâce à son niveau d'acidité, le Xinomavro est également apte à la production de vins effervescents de type « blanc de noir ». Des rendements trop élevés ou une maturation insuffisante peuvent conduire à des vins déséquilibrés. Les arômes typiques des vins issus du Xinomavro sont complexes et font intervenir les fruits rouges et les épices.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Xinomavro porte le numéro 1255.

## Références bibliographiques

- 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.
- Ampélographie hellénique. B. Krimbas, 1943, Grèce.
- Plaquettes Hellenifera. K. Bakasietas, S. Petropoulos et G. Tavaditis, 2019, Grèce.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.

## 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		Taille de baies	Sensibilité au Botrytis	Intensité aromatique	Aptitudes oenologiques
1255	Grèce 2016	VNB - 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/)

