

Jurançon blanc B

Variété de raisin de cuve et pour eaux-de-vie.



Origine

Ce cépage est originaire du Sud-Ouest. Bien que proche, il ne s'agit pas de la forme blanche du Jurançon noir. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, le Jurançon blanc serait issue d'un croisement entre la Folle blanche et le Pruéras.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et pour eaux-de-vie.

Nom de la variété en France

Jurançon 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, le Jurançon blanc est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq lobes avec des sinus latéraux ouverts, un sinus pétioinaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, à forme de la base en U, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	5755	1968	641	137	21	12	4.6

Profil génétique

	Microsatellite VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	186	244	238	245	239
Allele 2	149	232	239	178	196	256	248	267	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Jurançon blanc est un cépage de vigueur modérée, à port très érigé qui peut être taillé court.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

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

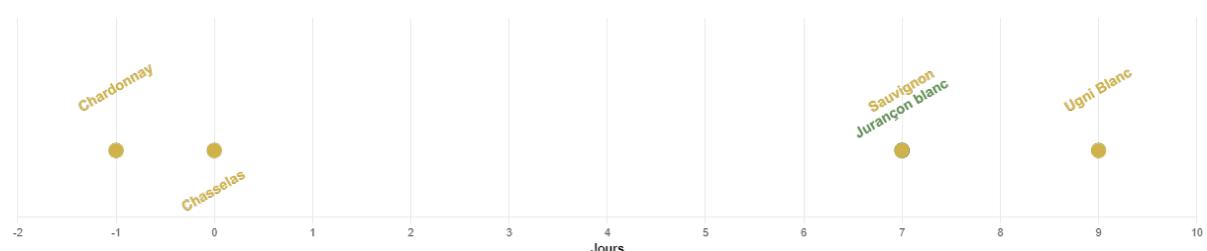
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. Le Jurançon blanc donne des vins de faible qualité, acides et peu alcooliques. Les eaux-de-vie obtenues à partir des vins de ce cépage sont de qualité moyenne et peu aromatiques.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Jurançon blanc est très sensible au mildiou et à la pourriture grise.

Débourrement



Maturité



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.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*