

Aramon N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage du Languedoc est, d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc et de l'Ouliven.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Aramon

Synonymie

Au Portugal, l'Aramon est officiellement dénommé "Amor não me deixes". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, l'Aramon est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Chypre et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité des poils couchés forte ou très forte avec une distribution de la pigmentation anthocyanique en liséré,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en V ouvert, des dents petites, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, un limbe involuté,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	150230	124052	63487	34666	11943	4429	1141

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	232	239	178	188	240	240	227	249
Allele 2	141	232	243	191	196	260	254	259	249

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Aramon est un cépage très fertile, de faible vigueur et à port retombant. Il doit être taillé court. Sous des climats chauds et en terrains trop fertiles, il a même tendance parfois à s'épuiser. Il est sensible à l'échaudage.

Sélection clonale en France

Les cinq clones agréés d'Aramon portent les numéros 204, 323, 324, 325 et 401. Un conservatoire comprenant près de 80 clones a été planté en 1997 dans l'Aude.

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

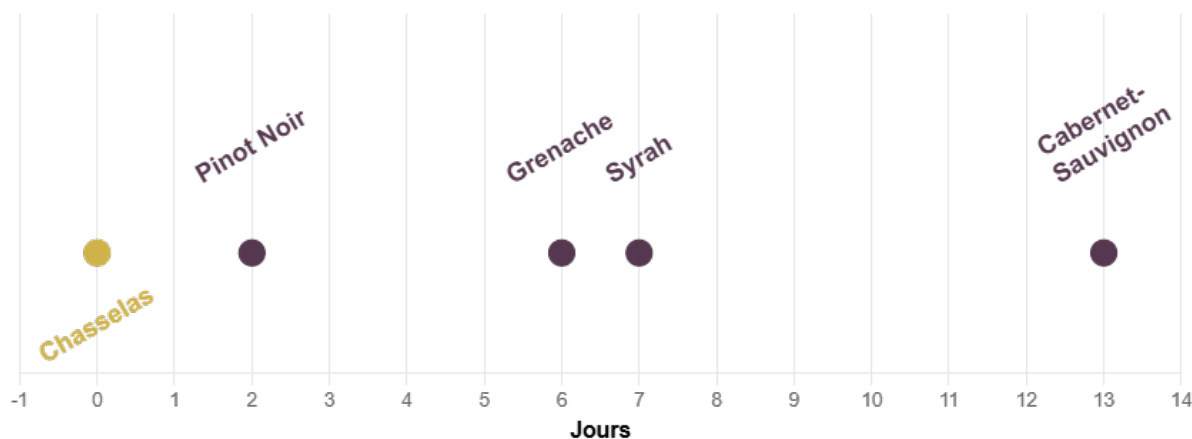
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies sont très grosses. Ce cépage très productif donne généralement des produits peu typés et manquant de couleur. Le potentiel d'accumulation des sucres dans les baies est faible.

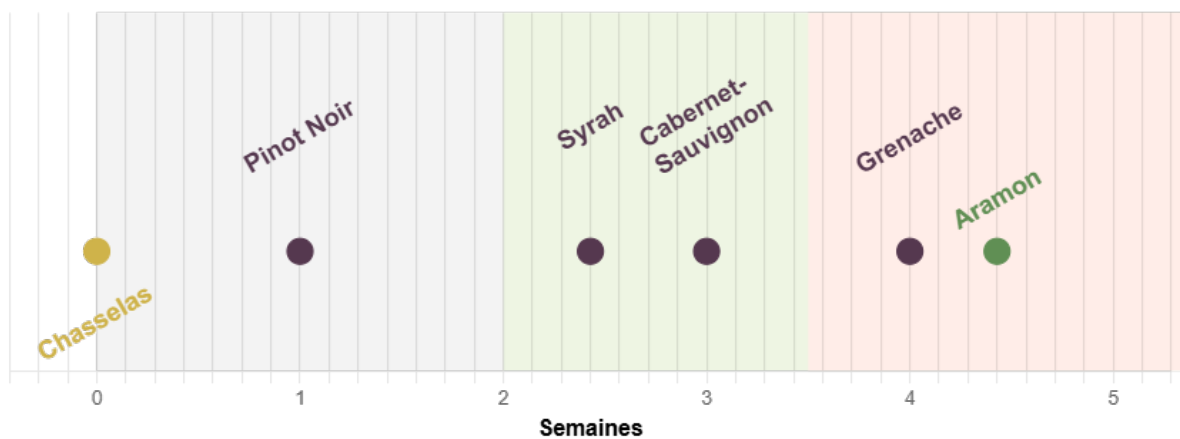
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Aramon est peu sensible à l'oïdium mais craint plus le mildiou et l'excoriose. Il est également très sensible aux acariens.

Debourrement



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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



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