

# **Aranel B**

### Variété de raisin de cuve.







### Origine

Cette variété a été obtenue en 1961 par l'INRA en croisant le Grenache gris par le Saint-Pierre doré.

#### Utilisation

Variété de raisin de cuve.

### Nom de la variété en France

Aranel

### Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

### Données règlementaires

En France, l'Aranel 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 densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire fermé et présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des dents courtes à moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible ou très faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

## Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2000	2008	2018
ha	5	5	19

# Profil génétique

Microsatell	iteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	239	176	188	238	240	233	239
Allele 2	143	225	239	191	196	258	254	243	255

### Aptitudes culturales et agronomiques

Cette variété, assez fertile, émet des rameaux à port érigé. Elle peut être taillée court et conduite en gobelet.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Aranel porte le numéro 879.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas. Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

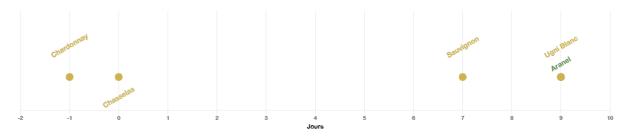
### Potentialités technologiques

Les grappes de l'Aranel sont grosses tandis que les baies sont petites à très petites. Les potentiels en sucre et en acide de l'Aranel sont élevés ce qui permet d'élaborer des vins avec un bon équilibre alcool/acidité. Le potentiel aromatique de ce cépage est intéressant. En surmaturation, il peut se prêter à l'élaboration de vins moelleux.

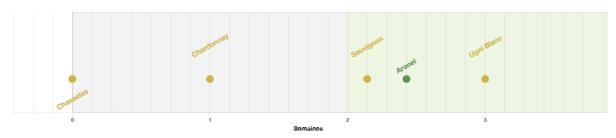
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Aranel est très peu sensible à la pourriture grise.

### 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.











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