

# Riesling B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage, vraisemblablement originaire des bords du Rhin, est d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Riesling

## Synonymie

Dans l'Union européenne, le Riesling est officiellement désigné par d'autres noms : Rajnai rizling (Hongrie), Renski rizling (Slovénie), Rhine Riesling (Chypre), Riesling renano (Italie), Rizling rýnsky (Rép. Tchèque, Slovaquie) et Weißer Riesling (Allemagne, Autriche). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

## Données réglementaires

En France, le Riesling 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 : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

## 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 jaune à plages légèrement bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires à cinq (ou sept) lobes avec des sinus latéraux profonds à base en U, un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe légèrement gaufré et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme légèrement aplatie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	787	1047	2195	2918	3404	3423	3492

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	223	249	178	194	244	248	227	251
Allele 2	149	232	257	186	204	246	254	233	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Riesling résiste bien aux froids hivernaux et sa remise à fruit est bonne après une gelée de printemps. Ce cépage doit être taillé long et palissé. Il est un peu sensible au phénomène de dessèchement de la rafle. Ses terroirs de prédilection peuvent être variés (calcaire, granite) mais sont constitués plus particulièrement par des schistes.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Riesling est sensible à la pourriture grise, à l'anthracnose et aux vers de la grappe. Sous certaines conditions, les attaques de pourriture grise sur les pédoncules peuvent conduire à des chutes précoces de raisins.

### Sélection clonale en France

Les huit clones agréés de Riesling portent les numéros 49, 1089, 1090, 1091, 1092, 1094, 1096 et 1097. Près de 190 clones ont été installés dans un conservatoire en Alsace en 1997.

### 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.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

### Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Riesling permet d'élaborer des vins blancs secs de grande qualité, très aromatiques, vifs et élégants. L'équilibre acide de ces vins est élevé. Ils peuvent se conserver et leur bouquet évoluer lentement vers des arômes de «pétrole» (hydrocarbures). Le Riesling, en sur-maturité ou en présence de pourriture noble, peut donner de grands vins liquoreux.



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