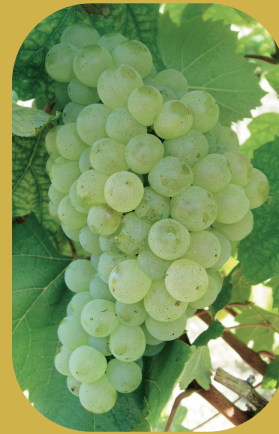


Saint-Côme B

Variété de raisin de cuve.



Origine

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

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Saint-Côme

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 Saint-Côme 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 jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec une forte pigmentation anthocyanique,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq lobes avec des sinus latéraux à fonds arrondis, un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe grossièrement bullé, légèrement révoluté et gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés sur le limbe et une forte densité des poils dressés sur les nervures,
- aux baies qui sont de forme arrondie avec une pruine importante.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

3.3

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	236	247	172	204	238	238	227	239
Allele 2	137	238	249	176	204	248	238	243	249

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Saint-Côme est un cépage peu fertile qui semble plus adapté à une taille longue.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Saint-Côme porte le numéro 1298. Un conservatoire de 3 clones a été implanté en 2005 en Aveyron.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

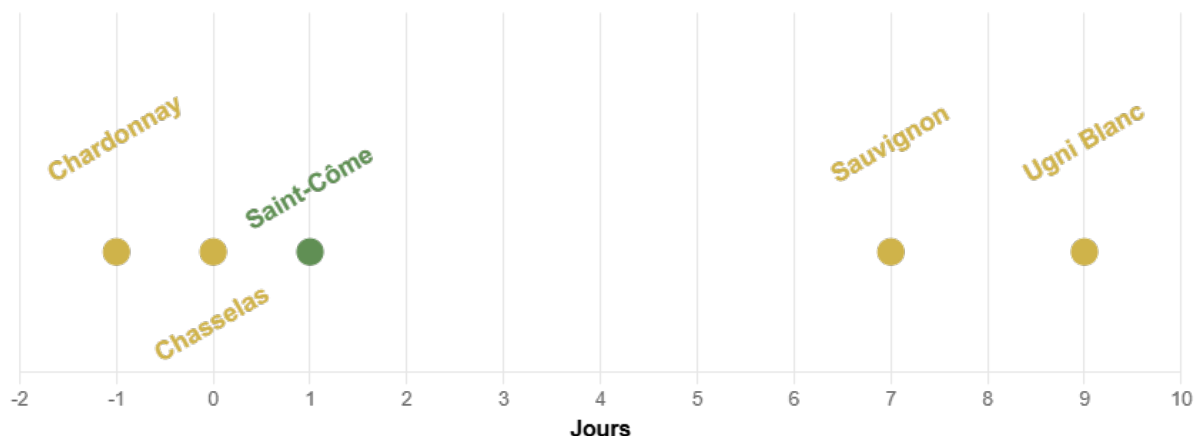
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et les baies sont moyennes. Le potentiel en sucre du Saint-Côme est bon ; ce cépage permet d'élaborer des vins blancs avec une acidité élevée.

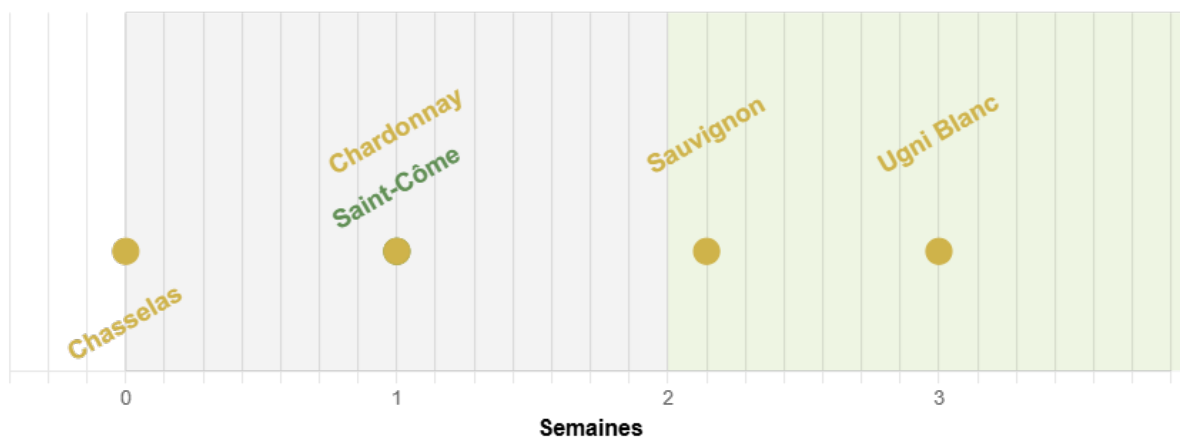
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Du fait de la compacité de ses grappes, le Saint-Côme est un peu sensible à la pourriture grise. Il ne semble pas présenter de sensibilité particulière aux autres maladies cryptogamiques.

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.



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