

# Servant B

Variété de raisin de cuve et de table.



## Origine

Ce cépage semble être originaire du Languedoc. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, il serait issu d'un croisement entre le Ferral et le Wildbacher de Hongrie.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

## Nom de la variété en France

Servant

## 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 Servant est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Espagne et Italie.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert ou peu ouvert, des dents courtes ou moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe légèrement révoleté, et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	4154	3998	1742	783	154	134	67

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	180	188	240	238	243	239
Allele 2	131	232	249	182	204	248	254	257	249

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Servant convient bien aux sols blancs calcaires, pas trop secs. Ce cépage est parfois sensible au millerandage. Il a également tendance à produire une quantité assez importante de grappillons.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Servant résiste bien à la pourriture grise.

### Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Servant portent les numéros 72 et 88. Ces clones sont principalement utilisés pour la production de raisin de table.

### 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 : 4ème époque, 6 semaines et demie après le Chasselas.

### Potentialités technologiques

Le Servant est surtout utilisé comme raisin de table. Les grappes et les baies sont grosses. La pellicule est épaisse et la pulpe est charnue à saveur simple. L'aptitude à la conservation et au transport de cette variété est très bonne. Lorsqu'il est vinifié, le Servant donne des vins blancs relativement neutres.



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