

Sylvaner B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage semble être originaire d'Europe centrale (Autriche). D'après des analyses génétiques publiées, il serait issu d'un croisement entre le Savagnin et l'Österreichisch Weiß.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sylvaner

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Sylvaner est officiellement désigné par d'autres noms : Grüner Silvaner (Allemagne), Silvanac zeleni (Croatie), Silvanske zelené (Rép. Tchèque, Slovaquie), Sylvaner verde (Italie), Zeleni silvanec (Slovénie) et Zöld szilvani (Hongrie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Sylvaner 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, Pays-Bas, République Tchèque, Slovaquie et Slovénie.

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 rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes brillantes, orbiculaires, entières, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, à bords parallèles ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté et à la face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils dressés et couchés,
- aux baies de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	2489	2830	2644	2617	2168	1603	945

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	223	243	186	188	250	240	227	271
Allele 2	151	229	247	191	204	252	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sylvaner est un cépage qui assure une production régulière. Il est cependant assez sensible aux gelées de printemps et d'hiver et ses bois ont parfois du mal à s'aoûter. Le Sylvaner ne convient pas aux terroirs trop chlorosants.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies sont petites à moyennes. Le Sylvaner donne des vins assez vifs aux arômes délicats. Dans des conditions favorables et avec des rendements maîtrisés, il peut donner des vins avec d'avantage d'ampleur et de complexité.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Sylvaner portent les numéros 50 et 487. Un conservatoire d'environ 300 clones a été installé en Alsace en 1990.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

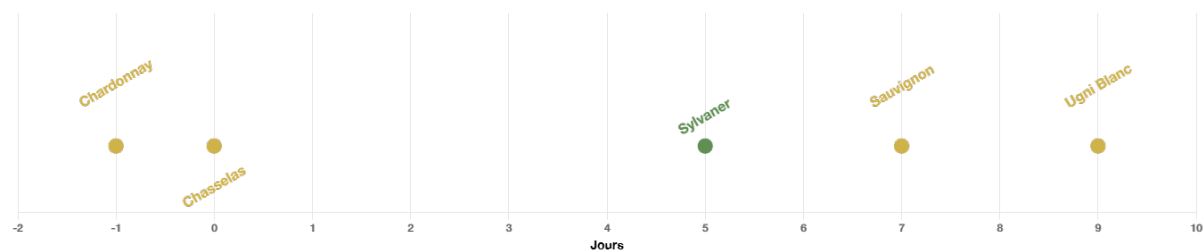
Le Sylvaner est très sensible à l'oïdium, au mildiou et à la pourriture grise.

Phénologie

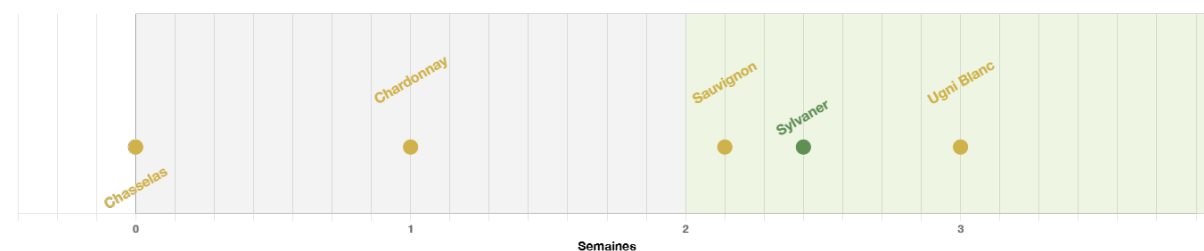
Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

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

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*