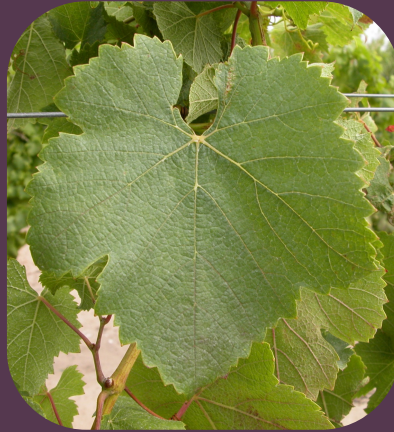


Corbeau N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de Savoie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Corbeau

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Douce noire" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Corbeau peut officiellement être désigné par d'autres noms : Serbina (Italie) et Sevilhão (Portugal).

Données réglementaires

En France, le Corbeau 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 : Italie et Portugal.

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 verte à plages bronzées,
- aux rameaux à surface côtelée,
- aux feuilles adultes cunéiformes ou pentagonales, entières, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites à moyennes, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe plan ou légèrement involuté, finement bullé, et face inférieure, une faible densité des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	2018
ha	962	576	55	3.3

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	225	249	186	194	252	248	227	239
Allele 2	149	236	262	186	200	260	262	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Corbeau est un cépage assez vigoureux et peut être conduit en taille longue. Le port des rameaux est demi-érigé.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Corbeau porte le numéro 1367.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
 Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

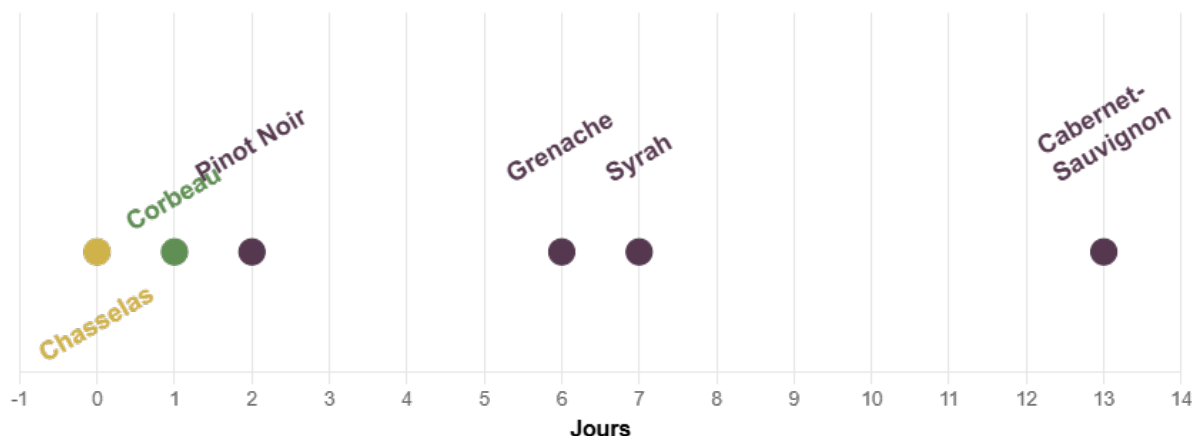
Potentialités technologiques

Les grappes du Corbeau sont petites à moyennes et les baies sont moyennes. Ce cépage permet d'élaborer des vins peu acides et peu tanniques, mais bien colorés et agréables. Son potentiel en sucre est également faible à moyen.

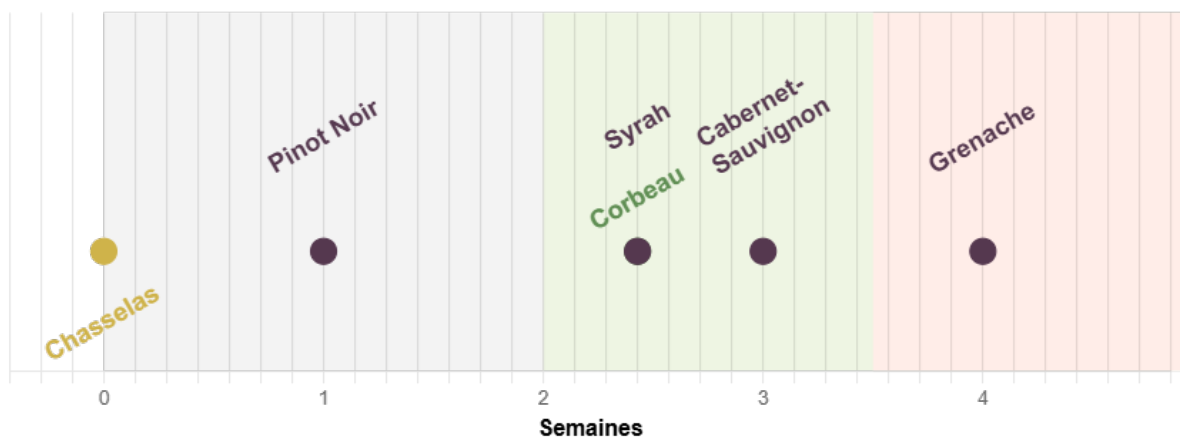
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Corbeau est peu sensible à l'oïdium et à la pourriture grise. Il est en revanche plus sensible au mildiou et à l'antracnose.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, 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*