

Sérénèze N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage originaire de l'Isère résulterait, d'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, d'un croisement entre le Gouais blanc et le Chatus.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sérénèze

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, la Sérénèze est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites à moyennes, à côtés rectilignes ou avec un côté convexe et un côté concave, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe involuté et tourmenté, finement bullé, et face inférieure, une densité des poils dressés faible à moyenne et une densité des poils couchés nulle ou très faible,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.2

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	249	178	188	244	238	235	271
Allele 2	131	232	249	191	204	252	240	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

La Sérénèze est un cépage de vigueur modérée et généralement conduit en taille longue. Elle est assez résistante aux gelées d'hiver et le port des rameaux est demi-érigé à érigé.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Sérénèze porte le numéro 1300.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

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

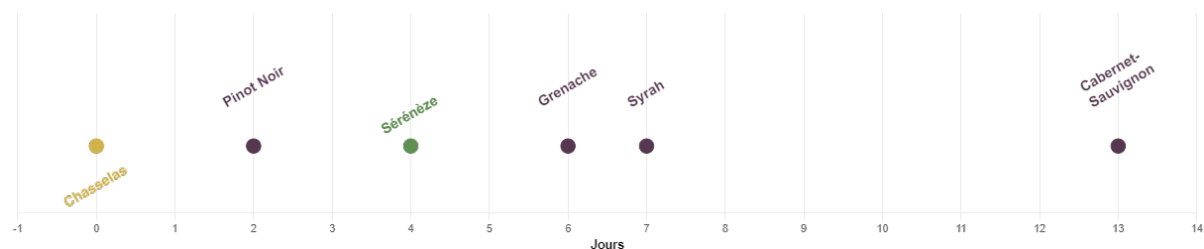
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies de la Sérénèze sont moyennes. Ce cépage permet d'élaborer des vins légers et fruités mais peu colorés et relativement acides.

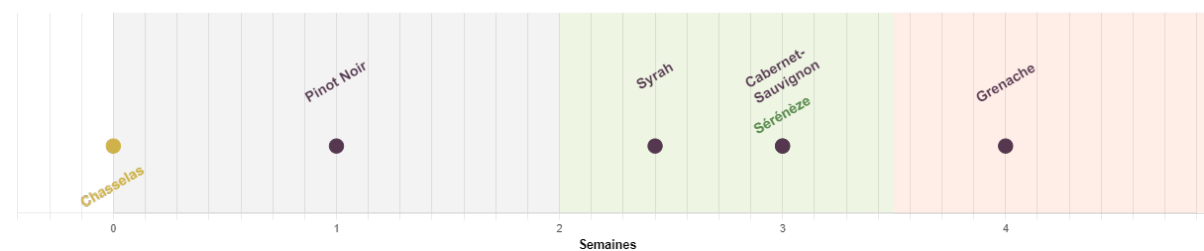
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Sérénèze est très sensible au mildiou et elle est aussi sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- 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.



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