

# Nebbiolo N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage est originaire d'Italie du Nord (Piémont).

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Nebbiolo

## 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 Nebbiolo 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 densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes de petite taille, cunéiformes, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents petites, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe plan, finement bullé, et face inférieure, une densité des poils couchés et dressés faible à moyenne,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	2008	2018
ha	0.5	0.5	1	4.4

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	153	229	247	182	194	244	238	235	239
Allele 2	153	234	249	186	200	252	240	267	261

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Nebbiolo est un cépage qui a des rameaux très fins, avec des entre-nœuds allongés et de nombreux entre-cœurs. Il doit être conduit en taille longue avec un palissage très soigné et de hauteur importante.

### Sélection clonale en France

Le seul clone de Nebbiolo agréé porte le numéro 1190.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours avant le Chasselas.

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

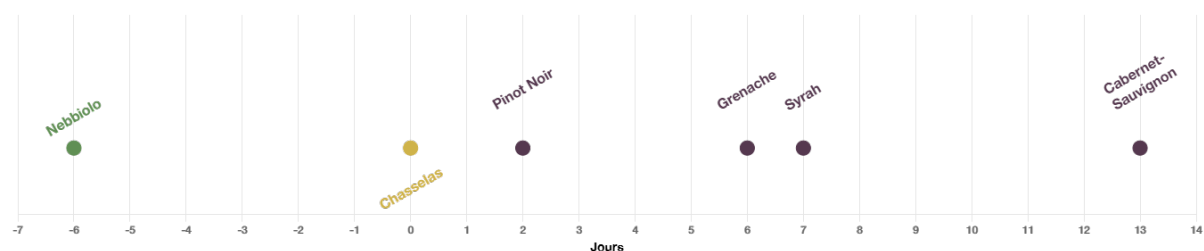
### Potentialités technologiques

Les grappes et les baies du Nebbiolo sont petites à moyennes. Ce cépage permet, dans de bonnes conditions, d'élaborer des vins de très grande qualité, relativement acides, très tanniques, moyennement colorés et aptes au vieillissement.

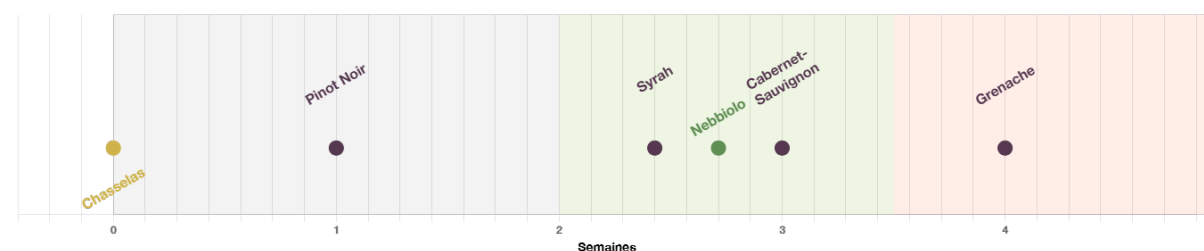
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Nebbiolo est un peu sensible à l'oïdium et 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Registro nazionale delle varietà di vite. Ministère de l'agriculture italien [ [site web](#), consulté en 2020].
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Grape Cultivars for Wine Production in South Africa. PG Goussard, 2008, Ed. Cheviot, Afrique du Sud.
- Wine Grape Varieties. G. Kerridge et A. Anticiff, 1999, Ed. CSIRO, Australie.
- Wine Grape Varieties in California. L. Christensen et al., 2003, Ed. University of California Agriculture and Natural Resources, Etats-Unis.



---

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