

Nouveauté

# Recybel B

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.



## Origine

Le Recybel est un hybride interspécifique obtenu par l'INRA en 1990. Il est issu d'un croisement entre le Madina et un descendant de *Muscadinia rotundifolia*.

## Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

## Nom de la variété en France

Recybel

## 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 Recybel est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité nulle des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec de longs entre-nœuds de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, orbiculaires, de couleur vert foncé, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en V peu ouvert, des dents petites, longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique des nervures très faible ou faible, un limbe brillant, lisse, révoluté, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie aplatie.

# Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	133	223	249	172	186	248	248	243	239
Allele 2	149	234	257	176	194	252	248	243	251

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Recybel est vigoureux, peu productif et a un port horizontal. Cette variété est sensible à la coulure.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Recybel est résistant à l'oïdium et très peu sensible au mildiou. En revanche, il est très sensible à l'excoriose.

## Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Recybel porte le numéro 1332.

## Références bibliographiques

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

## Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

## Potentialités technologiques

Les grappes du Recybel sont de taille moyenne et lâches. Les baies sont également moyennes, à saveur légèrement muscatée, avec une pellicule fine à moyenne et une pulpe moyennement juteuse. Les pépins sont présents mais peu perceptibles. Les rendements en jus sont assez faibles, mais les jus à base de Recybel sont de bonne qualité, aromatiques et équilibrés.



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