

Nouveauté

Felen B

Variété de raisin de cuve.

**Origine**

Le Felen est un cépage traditionnel du vignoble aveyronnais de la vallée du Lot.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Felen

Synonymie

Historiquement, cette variété pouvait se rencontrer sous le nom "Fel blanc" ou « Plant du Fel » mais ces synonymes n'ont pas été retenus dans les textes réglementaires.

Données réglementaires

En France, le Felen est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés avec une distribution de la pigmentation anthocyanique en liseré,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés de couleur verte,
- aux feuilles adultes cunéiformes ou pentagonales, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds avec parfois une dent au fond, un sinus pétiolaire en V peu ouvert, des dents moyennes par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert clair, involuté, moyennement bullé, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et une densité nulle à très faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	239	182	194	240	248	235	251
Allele 2	149	229	247	182	204	252	254	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Felen est vigoureux. Ce cépage est régulièrement productif, même en taille courte.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Felen porte le numéro 1377.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

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

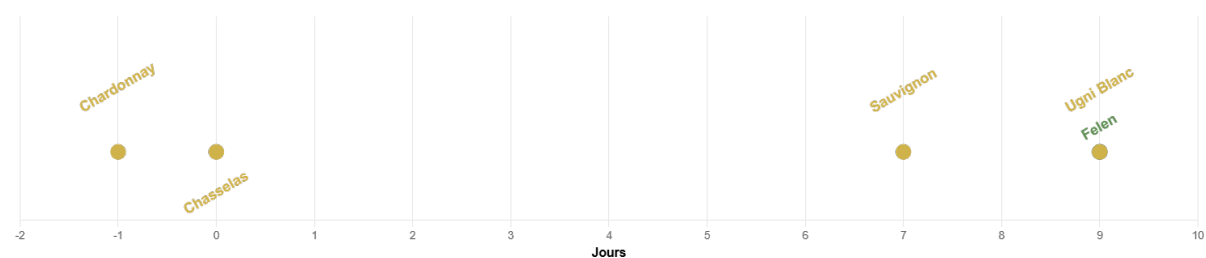
Potentialités technologiques

Les grappes du Felen sont moyennes à grosses. Les baies sont petites à moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe moyennement juteuse. Ce cépage produit des vins assez neutres, à la fois acides et alcooliques, aptes à l'élevage long sur lies et/ou en barriques.

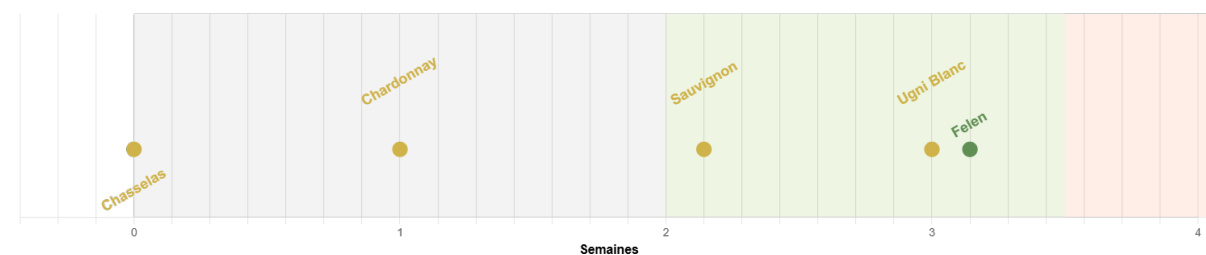
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Felen est moyennement sensible au mildiou et à l'oïdium, en revanche, ce cépage est peu 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.



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