

Nouveauté

Selenor B

Variété de raisin de cuve.



Origine

La variété Selenor a été obtenue par l'INRAE. Il s'agit d'un hybride interspécifique issu d'un croisement entre un descendant de *Muscadinia rotundifolia* et le Bronner.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Selenor

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 Selenor est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2021 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux rameaux herbacés avec des nœuds rouges ou striés de rouge et des entre-nœuds verts,
- aux feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux supérieurs moyennement profonds ou profonds, ouverts, à fond en V ou en U, un sinus pétiolaire chevauchant, des dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes et concaves, des nervures non pigmentées, un limbe vert mat, gaufré, finement bullé, et à la face inférieure une densité faible des poils couchés,
- aux baies de forme elliptique courte, légèrement mouchetées, avec un ombilic visible.

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	225	239	186	184	246	238	243	239
Allele 2	143	225	241	186	184	260	238	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Selenor est moyennement vigoureux, avec des rameaux à port étalé qui nécessitent un palissage soigné. Cette variété est fertile mais moyennement productive du fait de l'architecture de ses grappes.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Selenor est résistant au mildiou et à l'oïdium. Il présente aussi une bonne tolérance au black rot.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Selenor porte le numéro 1355.

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 : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes du Selenor sont petites, de compacité moyenne, avec des baies moyennes à petites. Il produit des vins blancs légèrement aromatiques, avec des arômes floraux et muscatés.



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