

# Marselan N

## Origine :

Cette variété obtenue par l'INRA en 1961 est issue d'un croisement entre le Cabernet-Sauvignon N et le Grenache N.

## Utilisation :

Variété de raisin de cuve

### Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

| 1958 | 1968 | 1979 | 1988 | 2000 | 2006 |
|------|------|------|------|------|------|
| -    | -    | -    | -    | 468  | 1    |

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité de poils couchés,
- au rameau avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes vert foncé, brillantes, orbiculaires, à cinq, sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en U ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes ou moyennes à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe tourmenté, lisse, et à la face inférieure, une densité nulle des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3<sup>ème</sup> époque, 4 semaines après le Chasselas.

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Marselan N peut être taillé court (en cordons). Il est préférable de le conduire avec un palissage suffisant car il émet des rameaux assez longs.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Marselan N est très peu sensible à la pourriture grise et peu sensible à l'oïdium et aux acariens.

## Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses tandis que les baies sont très petites. Le rendement en jus est, de ce fait, limité (environ 160 kg/hl). Le Marselan N permet d'élaborer des vins colorés, typés et de grande qualité. Ils sont aromatiques, corsés, dotés d'une structure très intéressante (tanins souples sans amertume) qui les rend aptes au vieillissement.

## Sélection clonale

Le seul clone agréé de Marselan N porte le numéro 980.

