

# Chouchillon B

Variedad de uva de vino.



## Origen

Esta variedad es autóctona del departamento del Loira. Según los análisis genéticos realizados en Montpellier, estaría emparentada con la Mondeuse blanche.

## Usar

Variedad de uva de vino.

## Nombre de la variedad en Francia

Chouchillon

## Sinonimia

No existe ningún sinónimo oficialmente reconocido en Francia, ni en los demás países de la Unión Europea para esta variedad.

## Datos regulatorios

En Francia, el Chouchillon está inscrito oficialmente en el «Catalogue des variétés de vigne» desde 2016, en la lista A y está clasificado.

---

## Elementos de descripción

La identificación hace referencia:

- a la extremidad del pámpano joven con ribete carmíneo, que presenta una densidad baja a media de pelos tumbados,
- a las hojas jóvenes con zonas bronceadas, con una densidad baja de pelos tumbados,
- a los pámpanos herbáceos con entrenudos de color verde, en ocasiones de estrías rojas,
- a las hojas adultas de color verde claro, pentagonales, de tres o cinco lóbulos, con senos laterales superiores bastante profundos, un seno peciolar en V cerrado o con bordes superpuestos, dientes cortos en relación a su base, de lados convexos, una pigmentación antocianina nula de los nervios, un limbo alabeado, con hinchazón y, en el envés del limbo, una densidad nula o muy baja de pelos erguidos y tumbados,
- a las bayas de forma redondeada.

# Evolución de las superficies cultivadas en Francia

Año

2018

ha

1

## Perfil genético

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	249	182	194	246	240	216	239
Allele 2	149	234	260	188	200	252	262	267	271

### Cultivo y habilidades agronómicas

El Chouchillon es vigorosa y con un porte semi-erguido. No parece ser demasiado sensible a la sequía. Como su fertilidad en los chupones de la base es moderada, es preferible manejarla en poda larga.

### Selección clonal en Francia

El único clon autorizado de Chouchillon lleva el número 1287.

### Fenología

Época de desborre: 3 días antes de la variedad Chasselas.  
Época de maduración: 2ª época, 2 semanas y media a 3 semanas después de la variedad Chasselas.

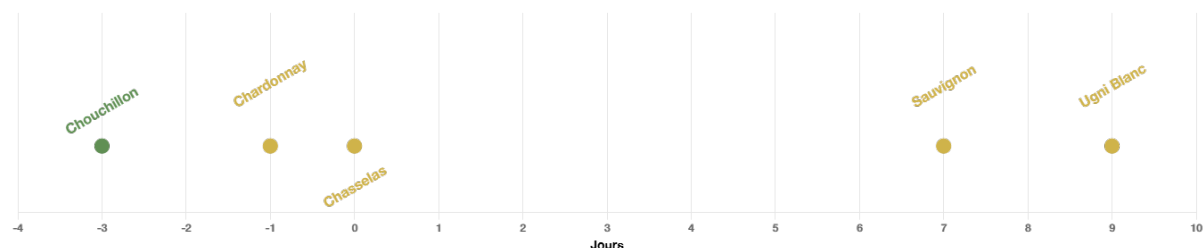
### Potencial tecnológico

Los racimos del Chouchillon son medianos y compactos. Las bayas son también de tamaño mediano, de sabor neutro, con un pellejo de grosor medio y una pulpa jugosa. Los vinos son de color amarillo pálido con reflejos verdes. Los aromas son bastante complejos con dominantes florales y notas de frutas exóticas y cítricos.

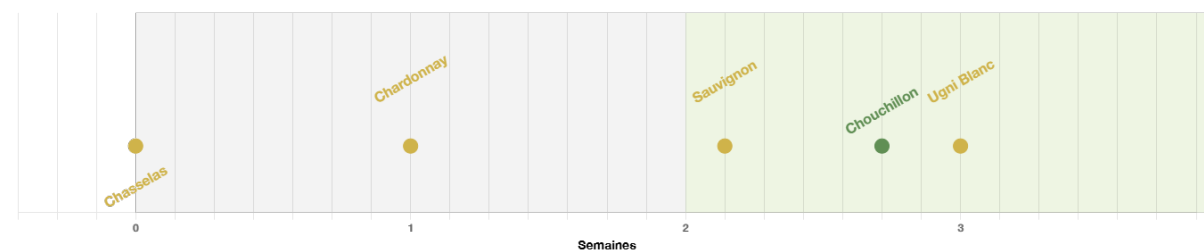
### Susceptibilidad a enfermedades y plagas

El Chouchillon no presenta sensibilidad particular al mildiu y al oídio. Por el contrario, es un poco más sensible a la excoriosis y a la podredumbre gris.

### Debourrement



### Maturité



## Referencias bibliográficas

- Fondo documental del Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, Francia.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, Francia.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Inglaterra.



---

*Plantuva, todos los derechos reservados,  
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*