

# Knipperlé B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage originaire d'Alsace résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Gouais blanc et le Pinot.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Knipperlé

## Synonymie

En Croatie, le Knipperlé est officiellement dénommé "Klessec". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

## Données réglementaires

En France, le Knipperlé est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Croatie.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, orbiculaires, entières ou à trois lobes, des sinus latéraux peu profonds, avec un sinus pétiolaire peu ouvert à forme de la base en V, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe révoluté, tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2018
ha	152	104	13	7	0.2

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	239	176	194	238	248	227	239
Allele 2	149	232	239	186	196	246	254	235	249

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Knipperlé est un cépage à port érigé, bien adapté aux froids de l'hiver. Il est en revanche sensible à la chlorose.

### Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été implanté en 2003 en Alsace.

### Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

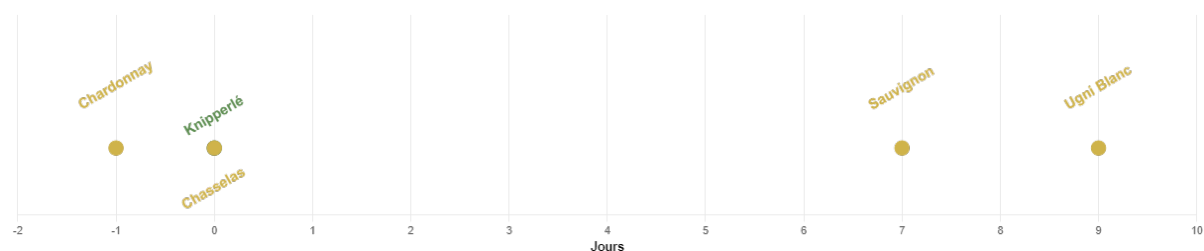
### Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Knipperlé permet d'élaborer des vins à consommer rapidement, agréables, souples (peu acides), et chaleureux (assez riches en alcool).

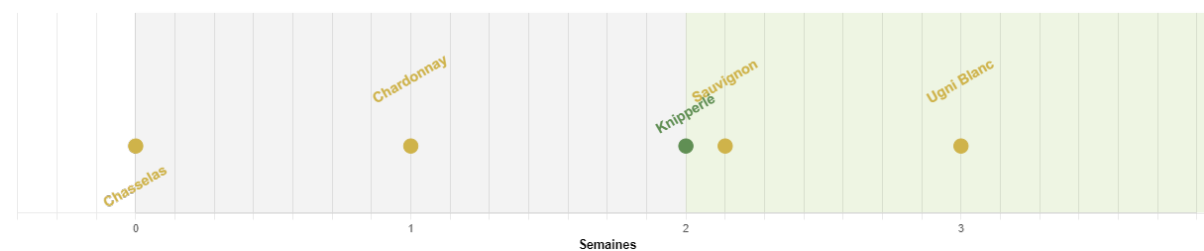
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Knipperlé est surtout sensible aux vers de la grappe et à la pourriture grise.

### Debourrement



### Maturité



### Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



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