Pascal B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Le Pascal est un cépage d'origine provençale.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Pascal

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Pascal blanc" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données règlementaires

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

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 feuilles adultes cunéiformes à orbiculaires, entières ou à trois ou cinq lobes, des sinus latéraux peu profonds, avec un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert à base en U, des dents moyennes à côtés rectilignes, un limbe lisse, légèrement révoluté, plissé près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité faible des poils dressés et moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	0.1

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	182	186	252	238	245	249
Allele 2	141	223	249	186	200	252	266	267	261

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pascal est un cépage à port érigé, fertile et très productif. Il s'avère bien adapté à la conduite en gobelet et doit être taillé court. Les terroirs les mieux exposés, les plus secs et les plus pauvres lui conviennent.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Pascal porte le numéro 1360.

Potentialités technologiques

Les grappes sont très grosses et les baies sont grosses. Le Pascal donne des vins blancs secs, neutres, sans finesse particulière et de faible degré.

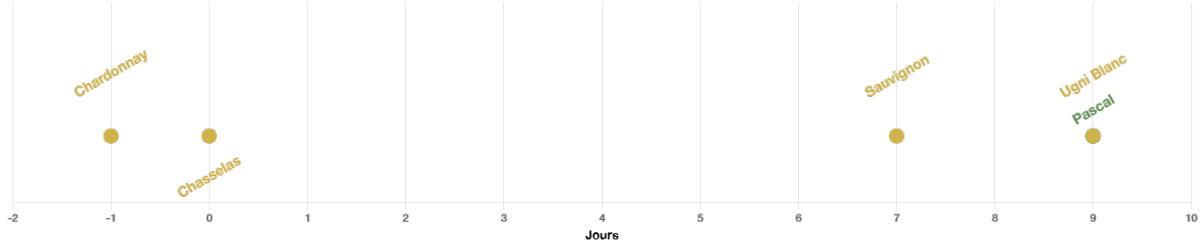
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Pascal est très sensible à l'oïdium et à la pourriture grise.

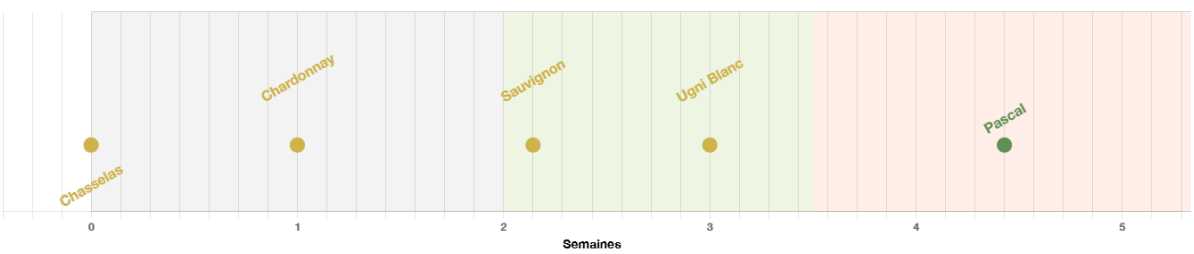
Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés