

Poulsard N

Variété de raisin de cuve.



Origine

C'est un cépage autochtone du vignoble du Jura. D'après des analyses génétiques publiées, le Poulsard serait directement apparenté à la Rèze.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Poulsard

Synonymie

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

Données règlementaires

En France, le Poulsard 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 très faible à faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des vrilles longues à très longues,
- aux feuilles adultes à cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux profonds à fond en U, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou légèrement révoluté et, à la face inférieure, une densité faible ou très faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	314	279	292	297	308	311	257

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	233	176	194	248	238	216	239
Allele 2	135	236	247	186	196	256	240	243	261

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Poulsard est un cépage assez délicat, sensible aux gelées de printemps, à la coulure et au grillage. Il doit être taillé long et palissé. Le Poulsard convient bien aux sols marneux et argileux.

Sélection clonale en France

Les quatre clones agréés de Poulsard portent les numéros 464, 584, 1047 et 1231. Un conservatoire de 14 clones a été implanté dans le Jura en 2005.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites alors que les baies sont de taille moyenne à grosse. Le Poulsard donne des vins d'une grande finesse, aromatiques mais peu charpentés, avec une couleur variable et prenant parfois une teinte «pelure d'oignon».

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

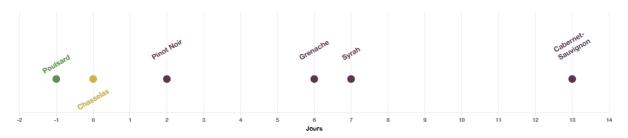
Ce cépage est particulièrement sensible à l'oïdium.

Phénologie

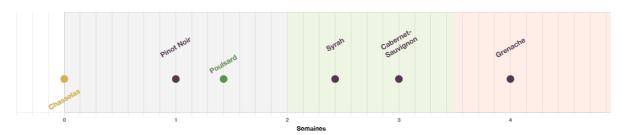
Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

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

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