

Prunelard N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de la région de Gaillac (Tarn).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Prunelard

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Prunelard 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 jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes entières avec un sinus pétiolaire à base en V, peu ouvert ou fermé à bords parallèles, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou très faible, un limbe brillant, révoluté, parfois ondulé entre les nervures près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1988	1998	2008	2018
ha	7	1	2	7	73

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	236	239	182	194	240	238	243	239
Allele 2	141	236	262	186	202	246	254	267	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Prunelard est un cépage peu productif et assez vigoureux, à port érigé, qui peut être conduit en taille longue.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Prunelard portent les numéros 1232 et 1233. Un conservatoire d'une vingtaine de clones a été implanté en 1998 dans le vignoble de Gaillac (Tarn).

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

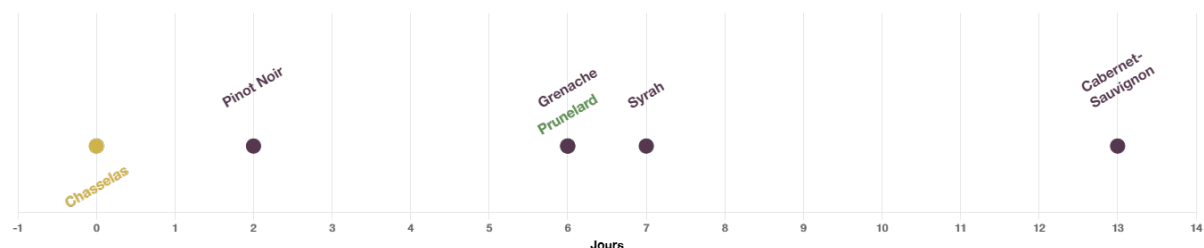
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. Le Prunelard permet d'élaborer des vins de garde, colorés, charpentés et équilibrés. A maturité, le degré alcoolique peut être élevé. Les vins obtenus présentent des arômes de fruits mûrs et d'épices.

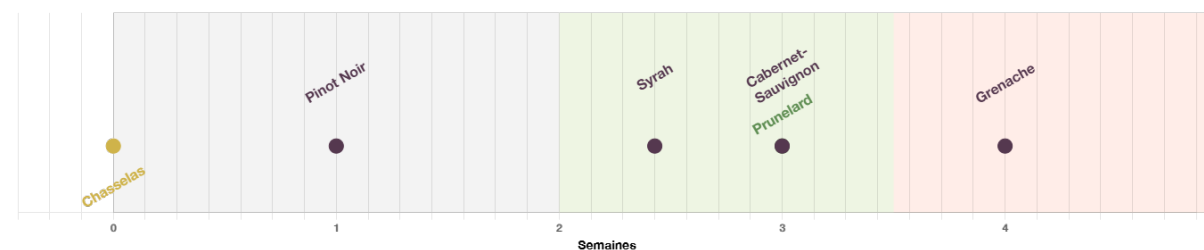
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Prunelard est très sensible à l'acariose au printemps. Par contre, il est peu sensible 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.



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