

Bachet N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage originaire du Nord-Est de la France (Aube) 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

Bachet

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 Bachet 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 forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes entières avec un sinus pétioinaire ouvert, en V ou en U, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe involuté, parfois légèrement révolué sur les bords, finement bullé et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	1988	2018
ha	1	4	1	0

Profil génétique

	Microsatellite VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	232	243	176	188	238	248	227	271
Allele 2	149	236	249	186	204	246	254	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage de bonne vigueur est assez productif. Il paraît bien résister aux gelées hivernales. En revanche, il est sensible à la chlorose et redoute aussi bien la sécheresse que l'asphyxie racinaire.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont de petite taille. Le Bachet donne des vins assez communs, à la fois relativement alcooliques et acides, avec un caractère herbacé.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

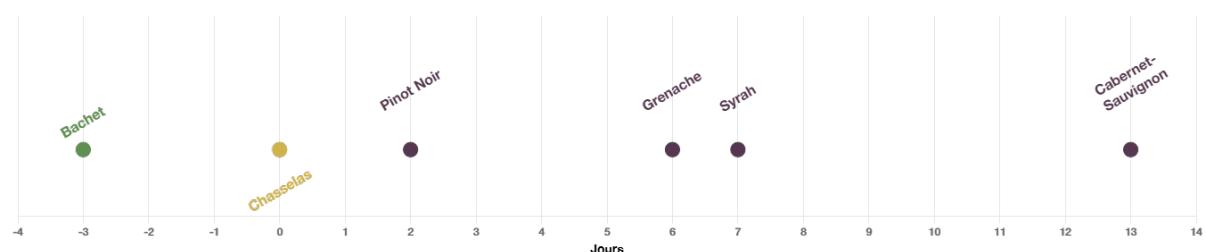
Le Bachet est sensible aux principales maladies : mildiou, oïdium et pourriture grise.

Phénologie

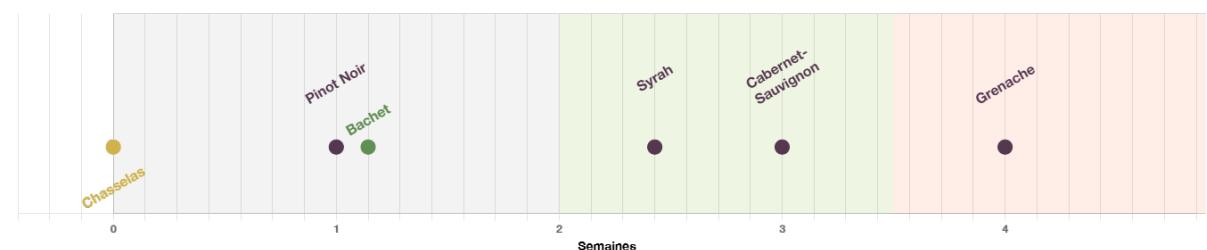
Epoque de débourrement : 3 jours avant le Chasselas.

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

Débourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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*