

Couston N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété est issue d'un semis naturel découvert par M. Julien Couston au début des années 1970 en Ardèche. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, elle serait issue d'un croisement entre le Grenache et l'Aubun.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Couston

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 Couston 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 faible densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou cunéiformes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire en U ouvert avec parfois présence d'une dent au fond du sinus pétiolaire, des dents petites à moyennes, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, involuté, et face inférieure, une densité nulle ou très faible des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	13.4

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	239	176	188	252	240	243	239
Allele 2	143	238	257	191	194	258	240	257	261

Aptitudes culturelles et agronomiques

Le Couston est un cépage vigoureux, de bonne fertilité, à port demi-érigé, bien adapté à la taille courte. En conditions climatiques desséchantes, les baies sont sensibles au flétrissement à l'approche de la maturité.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Couston porte le numéro 1129.

Phénologie

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

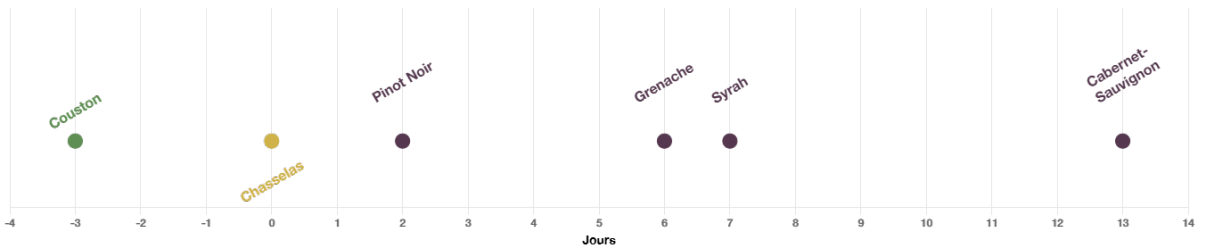
Potentialités technologiques

Les grappes du Couston sont de taille et de compacité moyennes. Les baies sont également moyennes. Le potentiel d'accumulation des sucres est très élevé. Le Couston permet d'élaborer des vins corsés, très tanniques, très chaleureux et très colorés.

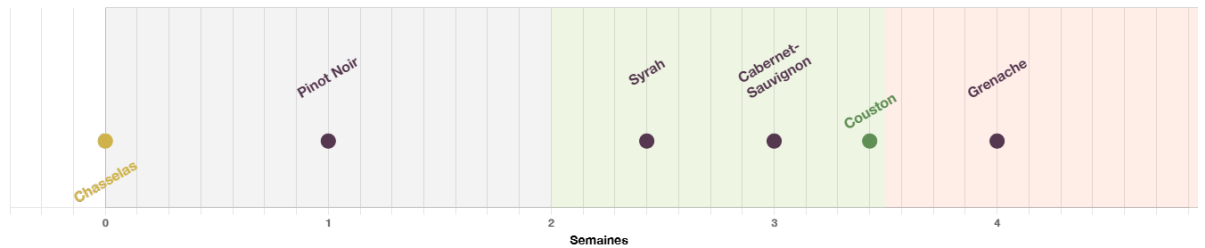
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Couston est sensible au mildiou et il est peu sensible à la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques



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