

# Béquignol N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Le Béquignol est originaire du Sud-Ouest.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Béquignol

## 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 Béquignol 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 jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes entières, à trois ou à cinq lobes avec un sinus pétioinaire ouvert ou peu ouvert et présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des dents moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base et à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe tourmenté, bullé, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	223	117	140	118	1	1	0

## Profil génétique

	Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	234	239	172	188	246	238	235	239	
Allele 2	149	236	257	186	194	248	248	243	273	

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Béquignol est un cépage vigoureux, fertile en taille longue. Il se montre assez bien adapté aux conditions de sécheresse.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Béquignol porte le numéro 1224.

### Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies petites. Le Béquignol permet d'élaborer des vins courants, légers, peu tanniques et aptes à être consommés rapidement.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

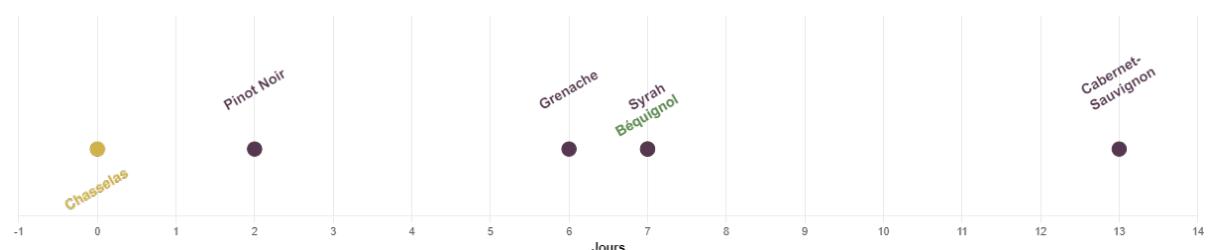
Le Béquignol est sensible aux acariens. En revanche, il n'est pas trop atteint par la pourriture grise.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines 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.
- 



---

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