

Picarlat N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété a été obtenue par l'INRA et la SICAREX Beaujolais dans les années 1980 et provient d'un croisement entre le Pinot noir et le Cabernet-Sauvignon.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Picarlat

Synonymie

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

Données règlementaires

En France, le Picarlat est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés avec une distribution de la pigmentation anthocyanique en liseré,
- aux jeunes feuilles cuivrées ou rougeâtres, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés à section côtelée, avec des vrilles courtes de couleur rouge clair,
- aux feuilles adultes orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq lobes, avec des sinus latéraux profonds à fonds plats et avec parfois présence d'une dent au fond, un sinus pétiolaire en U ouvert ou peu ouvert, à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe légèrement tourmenté, bullé, gaufré, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et une densité nulle des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	229	239	172	188	246	238	216	239
Allele 2	137	236	243	186	194	248	238	233	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Picarlat est une variété vigoureuse avec un port demi-érigé. Il peut être conduit en taille courte et a tendance à produire beaucoup de grappillons.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Picarlat porte le numéro 1229.

Phénologie

Epoque de débourrement : 16 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

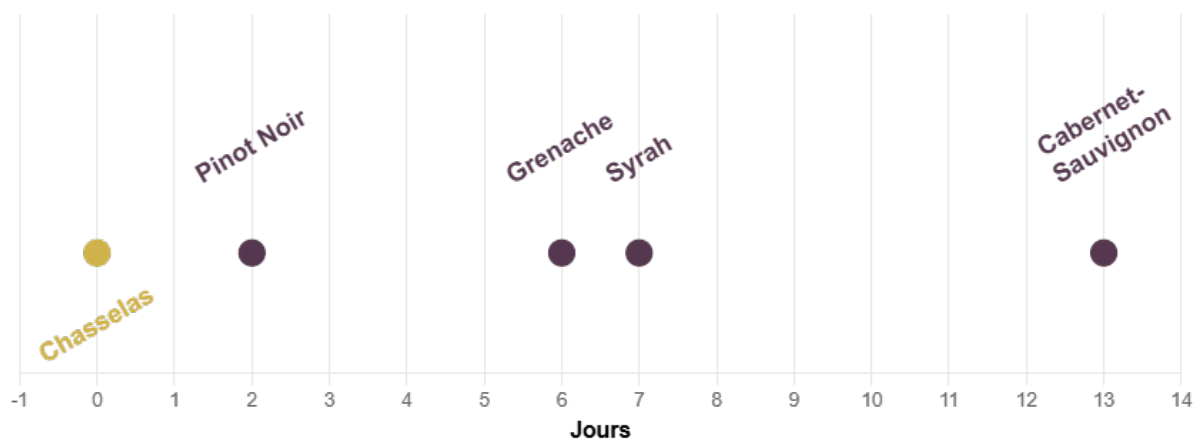
Debourrement

Potentialités technologiques

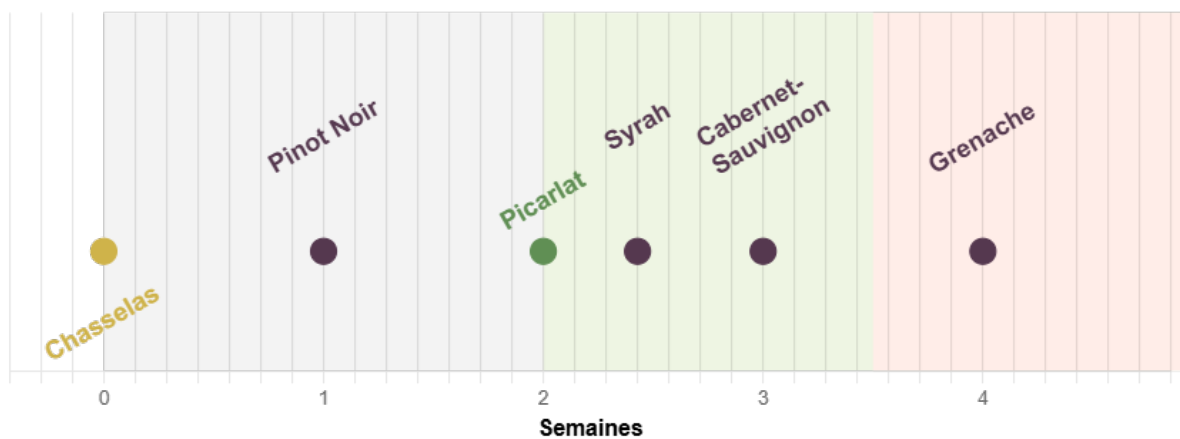
Les grappes du Picarlat sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont également de taille moyenne, à saveur simple ou légèrement herbacée, avec une pellicule fine et une pulpe très juteuse et molle. Les vins élaborés sont puissants, peu acides, très colorés et riches en tanins. Ils ont une bonne intensité aromatique, avec des notes végétales et épicées. Le Picarlat donne des vins aptes au vieillissement.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Picarlat est sensible au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est en revanche moins touchée par la pourriture grise.



Maturité



Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.



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