

# Bouchalès N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage paraît être originaire de la vallée de la Garonne.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Bouchalès

## 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 Bouchalès 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 feuilles adultes de couleur vert foncé, de grande taille, entières à trois ou à cinq lobes avec un sinus pétioinaire peu ouvert ou fermé, des dents à côtés convexes, un limbe tourmenté, bullé et légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	4972	4442	1383	487	212	149	62

## Profil génétique

	Microsatellite VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	249	176	188	252	238	233	239
Allele 2	131	238	253	186	200	252	240	247	251

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Bouchalès est un cépage d'abondance, très vigoureux. Sa production est élevée et régulière. Il est considéré comme sensible au vent, ce qui peut occasionner une casse importante des rameaux.

### Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies sont moyennes. Ce cépage très productif donne des vins peu colorés, de faible degré, généralement légers et assez ordinaires.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Bouchalès porte le numéro 406.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

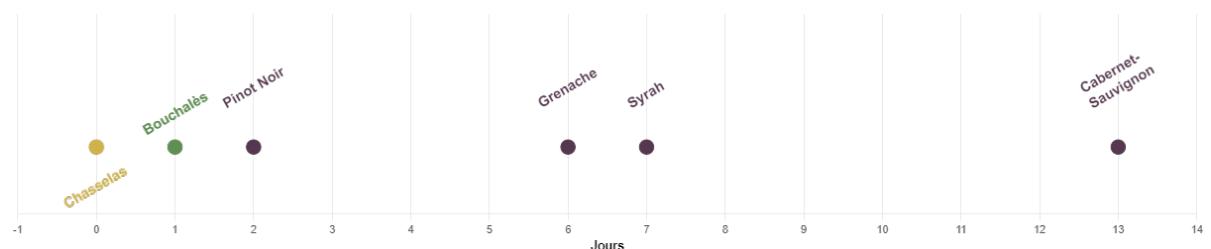
Ce cépage se montre peu sensible au mildiou et à l'oïdium. En revanche, il est assez sensible au black rot.

### Phénologie

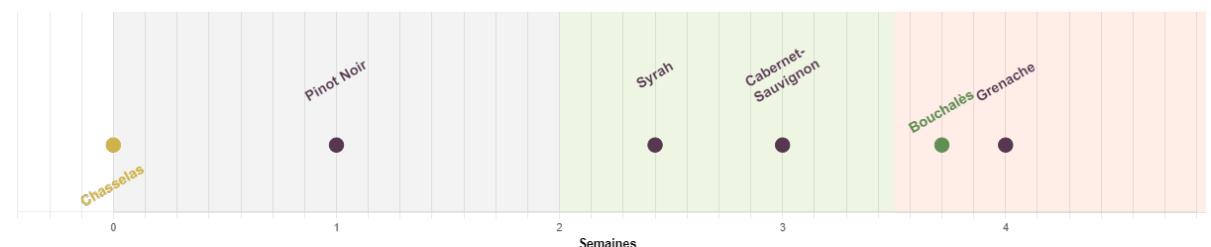
Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie à 4 semaines 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.
  - 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*