

# Chouchillon B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage est autochtone du département de la Loire. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, il serait apparenté à la Mondeuse blanche.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Chouchillon

## 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 Chouchillon est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2016 sur la liste A et classé.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau à liseré carminé, qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte, parfois à stries rouges,
- aux feuilles adultes de couleur vert clair, pentagonales, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs assez profonds, un sinus pétiolaire en V fermé ou à bords légèrement chevauchants, des dents courtes par rapport à leur base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe tourmenté, bullé et à la face inférieure, une densité nulle à très faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

1

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	249	182	194	246	240	216	239
Allele 2	149	234	260	188	200	252	262	267	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Chouchillon est vigoureux et il a un port demi-érigé. Il ne semble pas être trop sensible à la sécheresse. Sa fertilité sur les yeux de la base étant modérée, il est préférable de le tailler long.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Chouchillon porte le numéro 1287.

### Phénologie

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

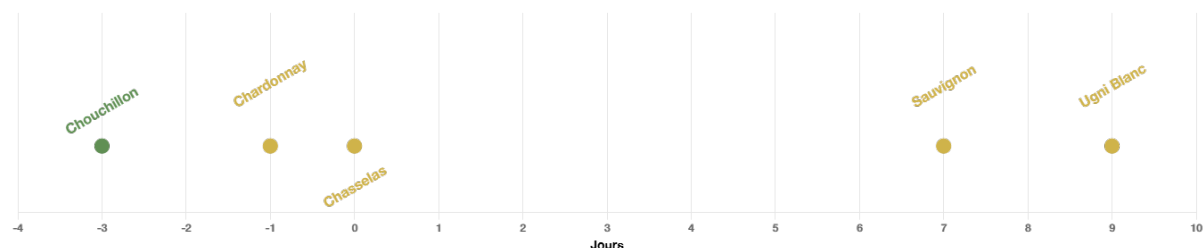
### Potentialités technologiques

Les grappes du Chouchillon sont moyennes et compactes. Les baies sont également de taille moyenne, à saveur neutre, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les vins sont jaunes pâles avec des reflets verts. Le nez est assez complexe avec des dominantes florales et des notes de fruits exotiques et d'agrumes.

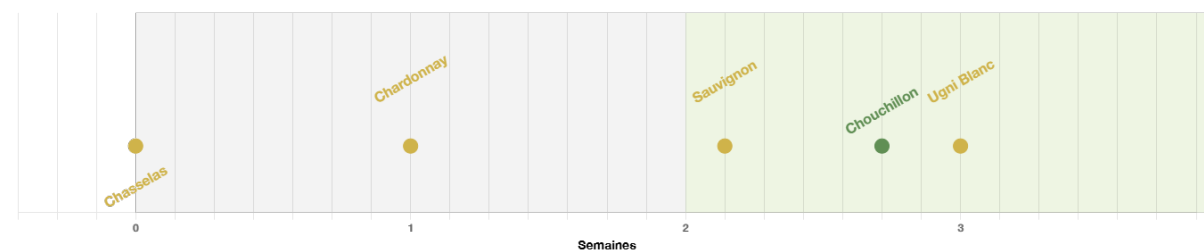
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Chouchillon ne présente pas de sensibilité particulière au mildiou et à l'oïdium. Il est en revanche un peu plus sensible à l'excoriose et à la pourriture grise.

### Debourrement



### Maturité



## Références bibliographiques

- 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.
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed. Penguin, Angleterre.



---

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