

Onchette N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est autochtone de l'Isère. D'après des études génétiques réalisées à Montpellier, l'Onchette serait issue d'un croisement entre le Gouais blanc et le Chatus.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Onchette

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, l'Onchette est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2016 sur la liste A et classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche à liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaunâtre à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, orbiculaires, entières ou à trois lobes, avec des sinus latéraux supérieurs peu profonds, un sinus pétiolaire en V ouvert à peu ouvert, des dents courtes par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe de couleur vert-bleuté mat, ondulé entre les nervures, révoluté ou légèrement tourmenté, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.1

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	135	223	239	176	196	244	238	235	249
Allele 2	141	232	249	178	196	252	254	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Onchette a une vigueur moyenne à forte et un port érigé. Ce cépage présente une très bonne fertilité en taille courte.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie à 3 semaines après le Chasselas.

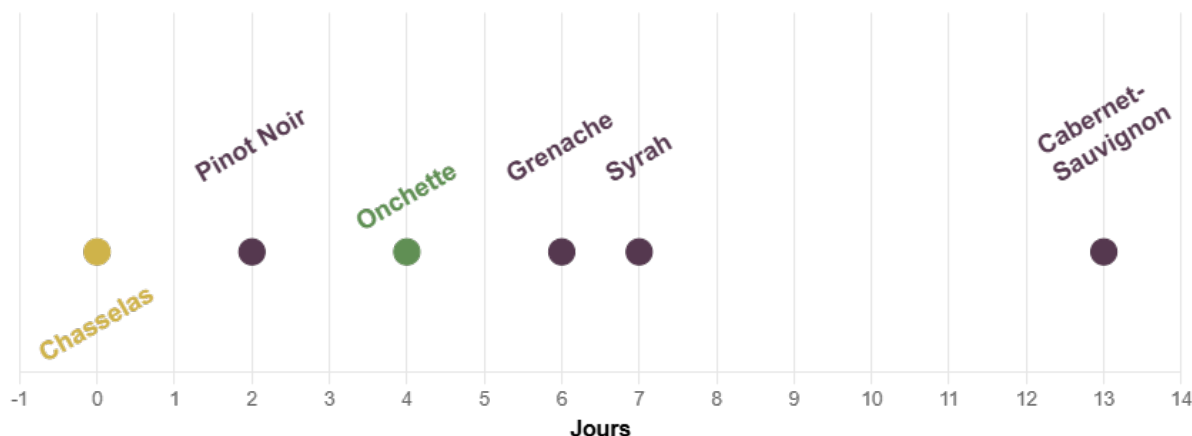
Potentialités technologiques

Les grappes de l'Onchette sont petites à moyennes, cylindriques et plutôt compactes. Les baies sont moyennes, à saveur simple, avec une pellicule fine et une pulpe juteuse. Ses vins sont légers, peu alcooliques, assez vifs et aux arômes fruités, épicés et poivrés.

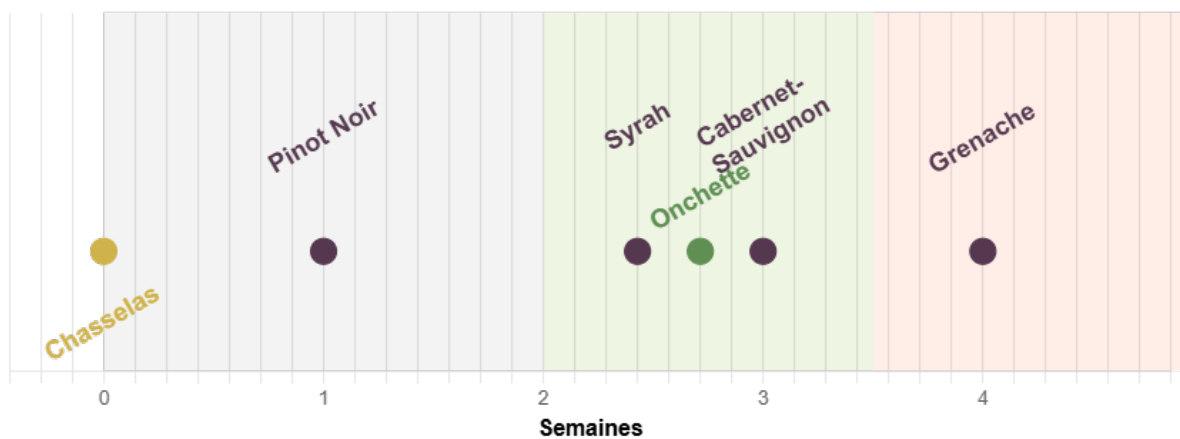
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Onchette est très sensible 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.



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