

Bouysselet B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Bouysselet semble être originaire de Haute-Garonne, du vignoble de Fronton. Des études génétiques réalisées à Montpellier ont montré qu'il serait issu d'un croisement entre le Savagnin et le Plant de Cauzette.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Bouysselet

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 Bouysselet 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 qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur cuivrée rougeâtre à plages bronzées, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge, ainsi que les vrilles et les pétioles,
- aux feuilles adultes petites, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire légèrement chevauchant en V, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe plan, bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés et faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

3.5

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	229	257	186	194	246	248	233	251
Allele 2	149	236	262	186	202	252	254	233	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Bouysselet a un port dressé. Son potentiel de production est correct quand il est conduit en taille longue.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé pour le Bouysselet porte le numéro 1371.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Potentialités technologiques

Les grappes du Bouysselet sont petites, compactes. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule épaisse et pruinée. Les vins obtenus à partir du Bouysselet sont vifs, avec des notes minérales, et une teneur en alcool et une acidité élevées.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Bouysselet est un cépage relativement "rustique", peu sensible au mildiou et à la pourriture grise.

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.
- Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. Artozoul et al., 1960, Ed. INRA, France.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, France.
- Le Bouysselet blanc de Vilaudric. O. Yobregat, 2016, Ed. IFV, France.

INRAE

IFV

L'INSTITUT
agro Montpellier

PARTENAIRES
DE LA SÉLECTION
VIGNE

GenoVigne

