

# Caralicante N

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.



## Origine

Le Caralicante est une obtention d'A. Bonnet (Pépinières Richter) dans les années 1925. Il est issu d'un croisement entre le Carignan et l'Alicante Henri Bouschet. Cette parenté a été confirmée par des analyses génétiques réalisées à Montpellier.

## Utilisation

Variété destinée à l'élaboration de jus de fruits.

## Nom de la variété en France

Caralicante

## 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 Caralicante est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la depuis 2017 la liste A.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur blanche à plages bronzées, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés à stries rouges sur la face dorsale,
- aux feuilles adultes de grande taille, de couleur vert foncé, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire en U ou en V, ouvert à peu ouvert, des dents de longueur moyenne à longue par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe brillant, révoluté en parapluie, finement bullé, légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et dont la pulpe est colorée.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	178	186	244	240	243	251
Allele 2	143	236	239	182	188	252	240	247	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Caralicante est un cépage vigoureux, fertile et il a un port érigé.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Caralicante porte le numéro 1244.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie à 2 semaines après le Chasselas.

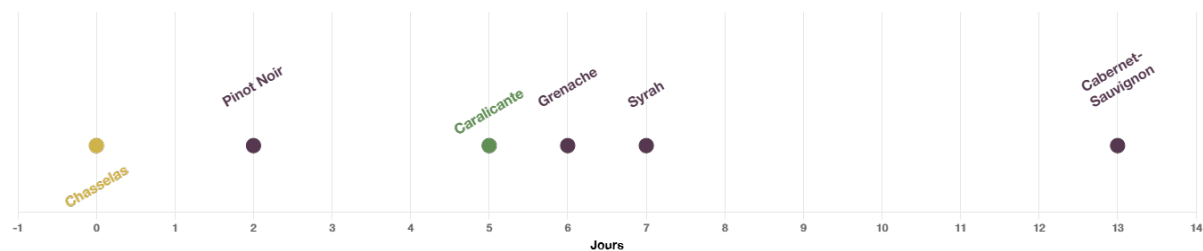
### Potentialités technologiques

Les grappes du Caralicante sont de taille moyenne et moyennement compactes. Les baies sont également de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe molle. Le jus du Caralicante est bien coloré. Les vins réalisés avec le Caralicante sont très astringents et plats.

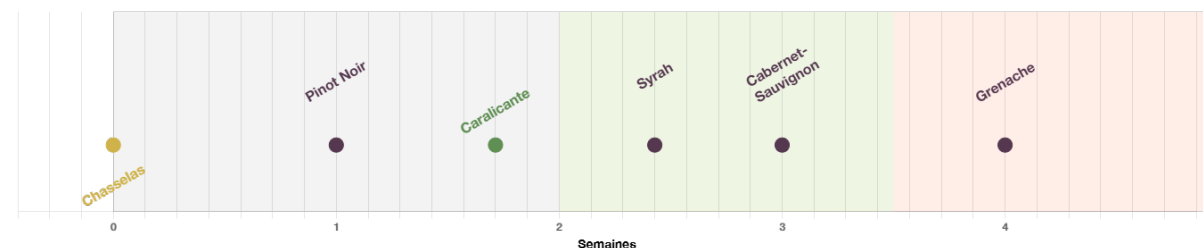
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est sensible au mildiou. Il est par contre peu sujet à l'excoriose et à l'érinose.

### Debourrement



### Maturité



### Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro  
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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 Géo-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*