

Chichaud N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire d'Ardèche.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Chichaud

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 Chichaud est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2019 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 moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre, avec une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires, à cinq ou sept lobes, avec des sinus latéraux assez profonds à fond en U, un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents courtes par rapport à leur base, à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe finement bullé, tourmenté ou involuté, et à la face inférieure, une densité faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	243	182	188	240	238	233	255
Allele 2	141	234	253	182	188	252	254	257	261

Aptitudes culturelles et agronomiques

Le Chichaud est fertile, moyennement vigoureux et a un port demi-érigé. Ce cépage est bien adapté aux climats chauds et aux sols secs et caillouteux.

Sélection clonale en France

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

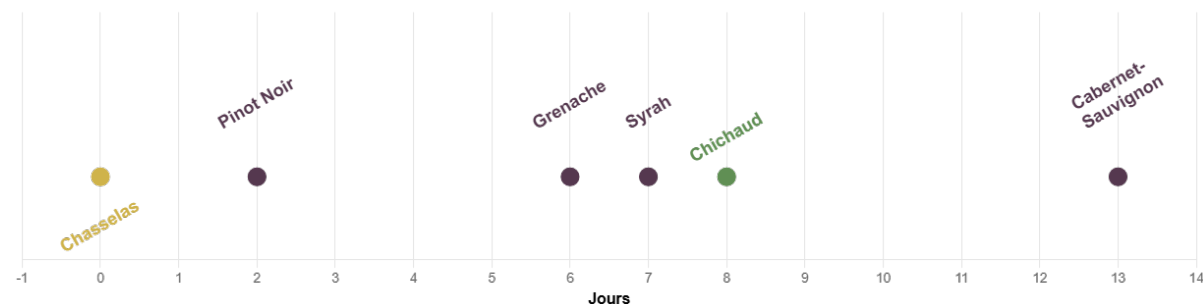
Potentialités technologiques

Les grappes du Chichaud sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont également moyennes, à saveur simple, avec une pellicule fine et une pulpe juteuse. Il produit des vins de qualité, fins, peu colorés et moyennement alcooliques.

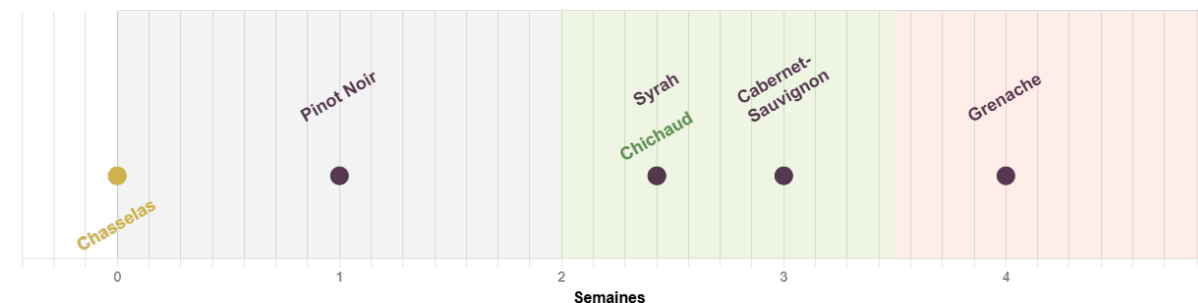
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Chichaud est sensible au mildiou 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.
- Le vignoble. A. Mas et V. Pulliat, 1874-1879, Ed. Masson, Paris, France.
- Variétés de raisins de table. Branas et Truel, 1965, Ed. Nouvelles Du Progrès Agricole Et Viticole, France.



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