

# 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

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRAG62	VRAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	182	188	240	238	233	255
Allele 2	141	234	253	182	188	252	254	257	261

## Aptitudes culturales 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

Le seul clone agréé de Chichaud porte le numéro 1411.

## Phénologie

Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.

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

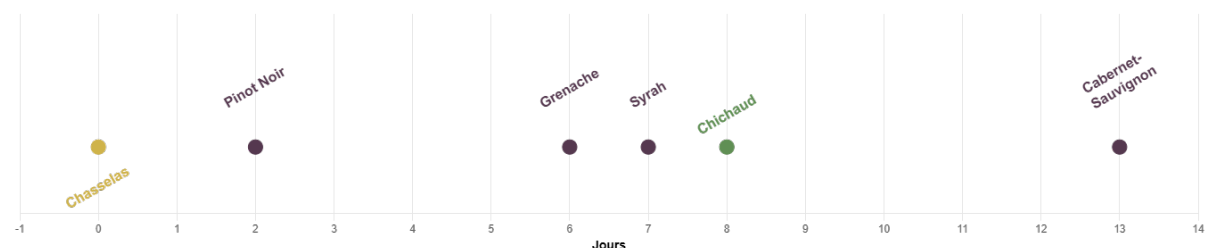
## Potentialités technologiques

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.

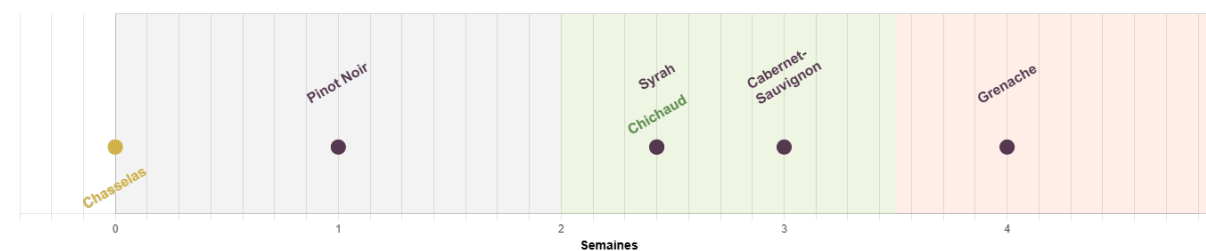
## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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. Branais et Truel, 1965, Ed. Nouvelles Du Progrès Agricole Et Viticole, France.



---

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