

Nouveauté

Bonne Vituaigne B

Variété de raisin de cuve.

Origine

La Bonne Vituaigne est probablement originaire d'Ardèche.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Bonne Vituaigne

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, la Bonne Vituaigne est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2026 sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une faible densité des poils couchés, avec une distribution de la pigmentation anthocyannique en liseré,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées, avec une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires à réniforme, à trois, cinq ou sept lobes, avec des sinus latéraux supérieurs profonds, un sinus pétiolaire en V peu ouvert ou fermé à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyannique des nervures nulle ou très faible, un limbe plan ou légèrement révoluté, bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Aptitudes culturales et agronomiques

La Bonne Vituaigne présente un port érigé, une vigueur et une production moyenne.

Sélection clonale en France

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

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

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.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et compactes. Les baies sont moyennes, avec une praline grisâtre, terne.

Les vins produits par la Bonne Vituaigne sont équilibrés et aromatiques (fruités). A maturité, le potentiel d'accumulation en sucre dans les baies est faible, et celui d'acidité totale moyen.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Bonne Vituaigne ne semble pas présenter de sensibilité particulière aux maladies.



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