

**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.

# Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	236	239	180	233	255	238	0	0
Allele 2	131	238	257	186	257	271	239	0	0

## 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.

## Potentialités technologiques

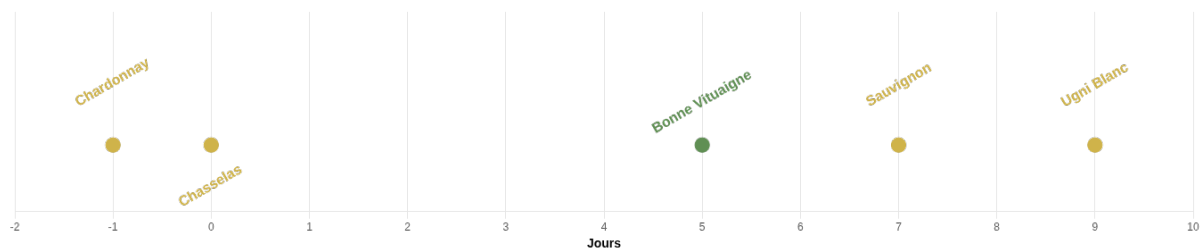
Les grappes sont petites et compactes. Les baies sont moyennes, avec une prune grisâtre, terne.

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.

## 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.



---

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