

Nouveauté

Epinou B

Variété de raisin de cuve.

Origine

Ce cépage auvergnat est, d'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, probablement un descendant du Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Epinou

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, l'Epinou est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2026 sur la liste A, et classé temporairement.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés, avec une distribution de la pigmentation anthocyanique en liseré,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées, avec une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes petites, orbiculaires ou cunéiformes, entière, à trois ou cinq lobes, un sinus pétiolaire ouvert à fond en V, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique du pétiole et des nervures moyenne, un limbe épais, involuté, finement bullé, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Aptitudes culturelles et agronomiques

L'Epinou présente un port demi-érigé et une vigueur moyenne à forte. Il peut être sensible au millerandage si les conditions climatiques sont défavorables au moment de la floraison. Ce cépage est relativement peu fertile et il est préférable de le tailler long. L'Epinou semble peu sensible au flétrissement des baies en fin de saison et il se montre bien adapté à des terrains pauvres et à la sécheresse. Son feuillage rougit à l'automne.

Sélection clonale en France

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 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.
- Le vignoble et le vin du Puy de Dôme. E. Goutay, 1898, Progrès Agricole et Viticole
- Le vignoble d'Auvergne. J. Roy-Chevrier, 1903, La Vigne Américaine.
- Contribution à l'étude du vignoble auvergnat. L. Levadoux, 1939, Annales de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

Potentialités technologiques

Les grappes de l'Epinou sont de taille moyenne, compactes et ailées. Les baies sont petites. L'Epinou produit des vins de qualité, fruités, corsés et riches en tanins.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Epinou ne semble pas présenter de sensibilités particulières aux maladies.



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