

Carignan N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est d'origine espagnole (probablement de la région d'Aragon).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Carignan

Synonymie

En Espagne, le Carignan est officiellement dénommé "Mazuela". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Carignan est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Chypre, Espagne, Grèce, Malte et Portugal.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles brillantes de couleur jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes de grande taille à cinq lobes avec des sinus latéraux peu profonds à profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, un limbe tourmenté, très gaufré et, à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	169712	211254	207103	176117	102317	73728	30993

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	223	239	178	186	252	240	247	249
Allele 2	143	225	239	182	188	260	254	257	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Carignan présente un port érigé. C'est un cépage fertile qui permet d'obtenir une production régulière, souvent importante. Il est facile à conduire et doit être taillé court (gobelet, cordon). Le Carignan est bien adapté aux régions chaudes, sèches et aux terroirs peu fertiles (schistes par exemple). Il se montre également bien adapté dans les zones très ventées. Au niveau de l'alimentation minérale, le Carignan se montre parfois sensible à la carence en potassium.

Sélection clonale en France

Les vingt-cinq clones agréés de Carignan portent les numéros 6, 7, 8, 9, 62, 63, 64, 65, 66, 90, 151, 152, 153, 171, 178, 179, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 505 et 547. Un conservatoire comprenant près de 300 clones a été mis en place dans l'Aude en 1998.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

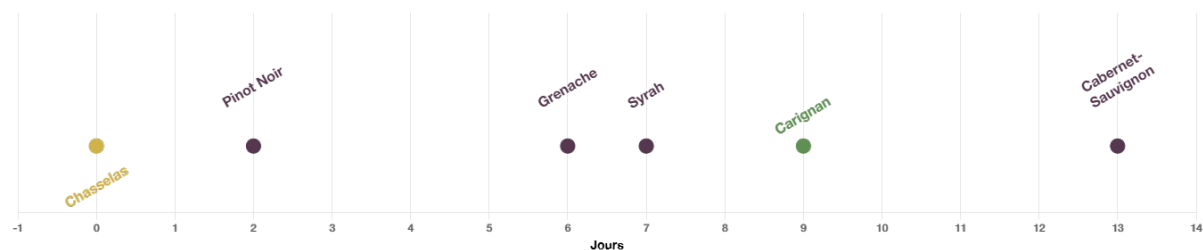
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes à grosses. Le Carignan possède un potentiel moyen au niveau de la teneur en sucre et élevé en couleur. Les tanins sont cependant souvent durs, herbacés, amers et les vins obtenus manquent de fruit et de souplesse ; ces caractères peuvent être avantageusement corrigés par la macération carbonique. Ceci est en fait souvent lié à l'âge des vignes, aux conditions de production et au terroir. En effet, en zone peu fertile, dans de bons terroirs, avec des vignes adultes et une production limitée, les vins obtenus peuvent être alors puissants et généreux.

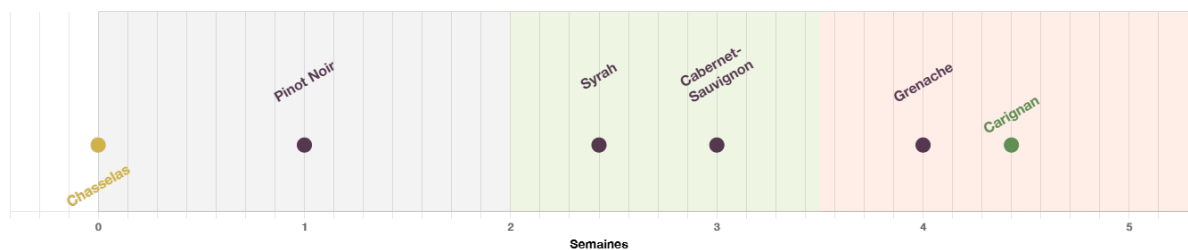
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est relativement peu sensible à la pourriture grise et très peu sensible à l'excoriose. En revanche, sa grande sensibilité vis-à-vis de l'oïdium sur feuilles et sur grappes est bien connue. Il se montre également sensible aux cicadelles des grillures.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- 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.



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