Carmenère N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, il serait un descendant du Cabernet franc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Carmenère

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, la Carmenère est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Malte et Italie.

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, révolutées, de couleur rouge-orangé à plages bronzées,
- aux filets des étamines qui sont froissés lors de la floraison,
- aux feuilles adultes brillantes, orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux avec à la base présence assez fréquente d'une dent, un sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe révoluté et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	15	10	16	11	7	15	78

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	172	188	248	238	235	239
Allele 2	145	236	262	186	204	248	254	247	239

Aptitudes culturales et agronomiques

La Carmenère est un cépage vigoureux, peu fertile sur les yeux de la base et qui doit donc être taillé long. Ce cépage peut s'avérer très sensible à la coulure si les conditions climatiques durant la floraison sont mauvaises.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Carmenère porte les numéros 1059 et 1235. Un conservatoire de 3 clones a été planté dans le vignoble bordelais entre 2011 et 2012.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. La Carmenère permet d'élaborer des vins assez riches, très colorés, tanniques (avec parfois un peu d'amertume), mais manquant souvent d'acidité. Au niveau aromatique, le caractère végétal est généralement dominant sauf si l'on parvient à une bonne maturité.

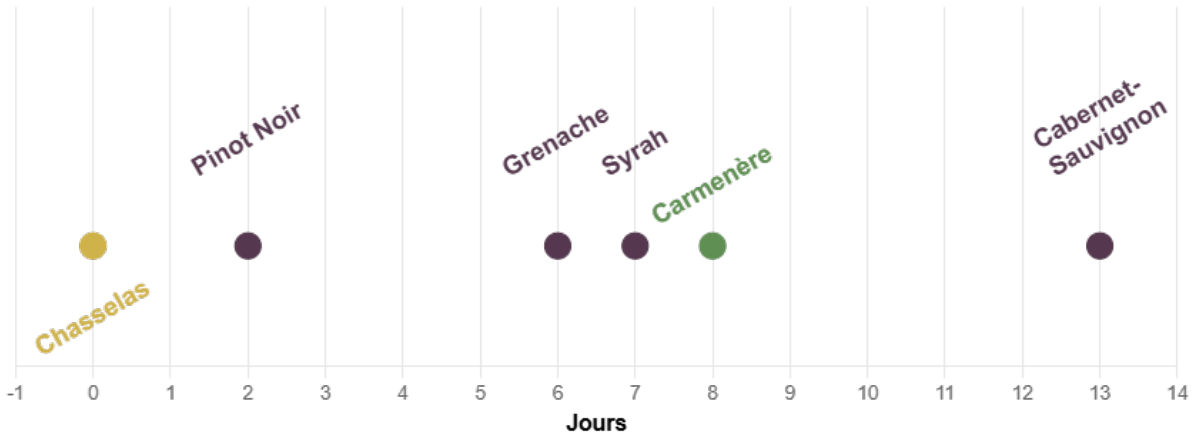
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Carmenère ne semble pas présenter de sensibilité particulière aux maladies.

Phénologie

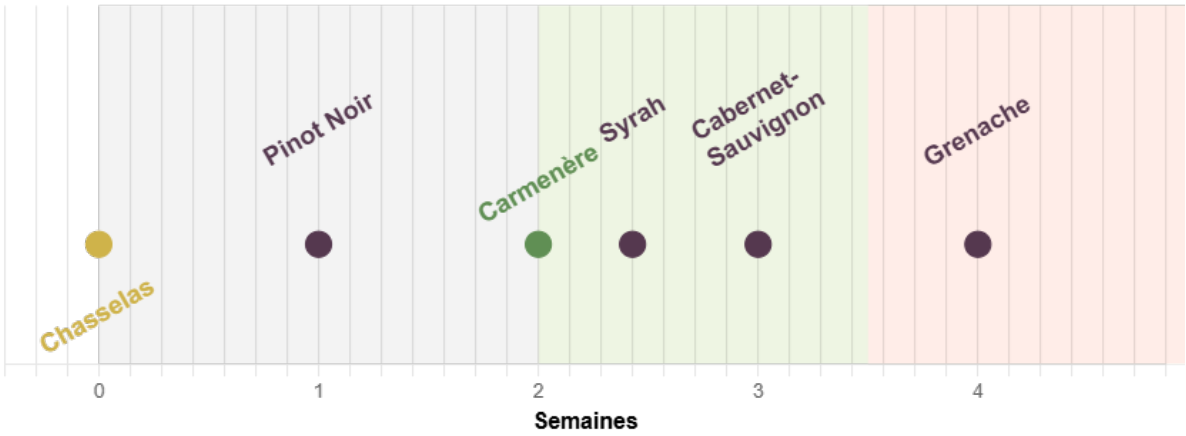
Epoque de débourrement : 8 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

Debourrement



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés