

Chenin B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire du Val de Loire et vraisemblablement de l'Anjou.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Chenin

Synonymie

En Bulgarie, le Chenin est officiellement dénommé "Shanin". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Chenin 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 : Belgique, Bulgarie, Chypre, Espagne, Italie, Malte, Portugal et République Tchèque.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes, une forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe bullé et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	16594	14199	9552	9054	10042	9777	10085

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	172	188	248	240	233	255
Allele 2	149	229	257	186	194	252	248	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Chenin est un cépage vigoureux et fertile dont le potentiel de production dépend beaucoup de la fertilité agronomique des sols où il est cultivé. Il se montre sensible au grillage. Le débourrement est précoce et après une gelée de printemps, les bourgeons secondaires se montrent très peu fertiles.

Sélection clonale en France

Les quatorze clones agréés de Chenin portent les numéros 220, 278, 416, 417, 624, 880, 982, 1018, 1206, 1207, 1208, 1209, 1286 et 1348. Plus de 300 clones sont installés dans un conservatoire du vignoble de l'Anjou depuis 1996. Un autre conservatoire-collection d'une quinzaine de clones a été implanté dans l'Aveyron en 1995.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines à 3 semaines et demie après le Chasselas.

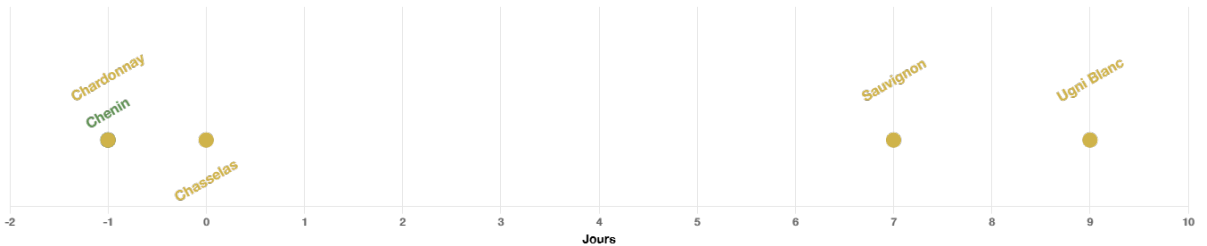
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont petites à moyennes. Ce cépage peut donner selon les conditions de culture et selon les terroirs (calcaires, schistes) soit des vins effervescents ou des vins secs, soit des vins liquoreux. Le potentiel d'acidité est important et les produits obtenus sont élégants, généralement assez vifs, nerveux, avec des arômes de miel.

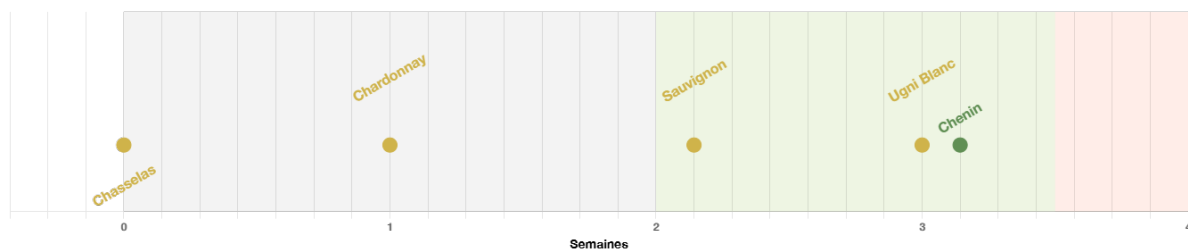
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Chenin est particulièrement sensible à la pourriture grise, à l'oïdium et aux maladies du bois. Il résiste mieux en revanche au mildiou, au black rot et à l'anthracnose.

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*