

Couderc noir N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Couderc noir (7120 Couderc) est un hybride interspécifique sélectionné par G. Couderc qui proviendrait d'un croisement entre le Munson (70 Jaeger = *Vitis aestivalis* x *Vitis rupestris*) et une variété de *Vitis vinifera*. D'après les analyses réalisées à Montpellier cette dernière est la Raisaine.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Couderc noir

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "7120 Couderc" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Couderc noir est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés avec une forte pigmentation anthocyanique en liseré,
- aux jeunes feuilles brillantes et vertes à plages légèrement bronzées,
- aux feuilles adultes pentagonales ou orbiculaires, entières ou à trois lobes, avec des sinus latéraux peu profonds à fond en U, un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou à lobes légèrement chevauchants, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe vert clair, bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	26616	23291	7737	2595	585	242	93

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	234	249	178	194	244	240	245	271
Allele 2	145	243	251	198	204	246	242	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Couderc noir est sensible à la chlorose. C'est une variété assez vigoureuse et productive. Son port est érigé à demi-érigé et il peut être conduit en taille courte.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Couderc noir porte le numéro 1249.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

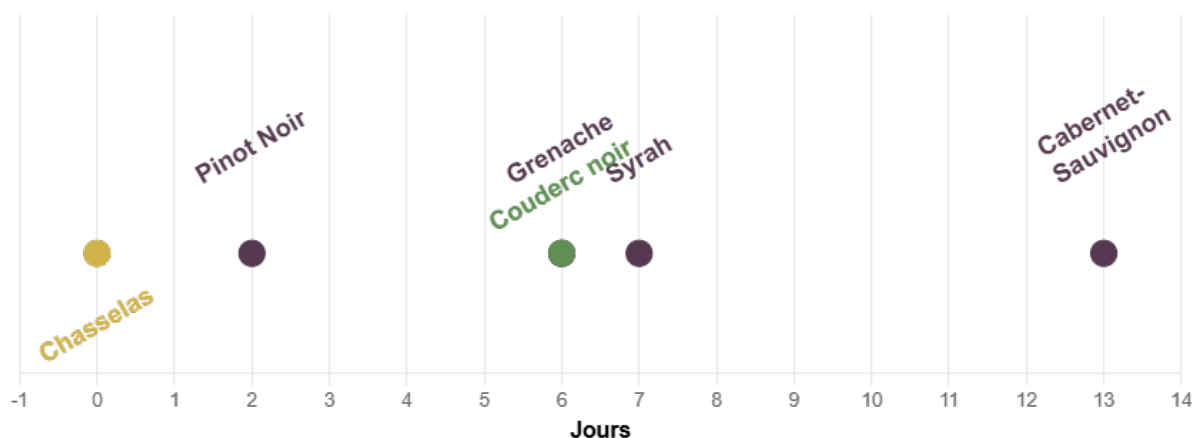
Debourrement

Potentialités technologiques

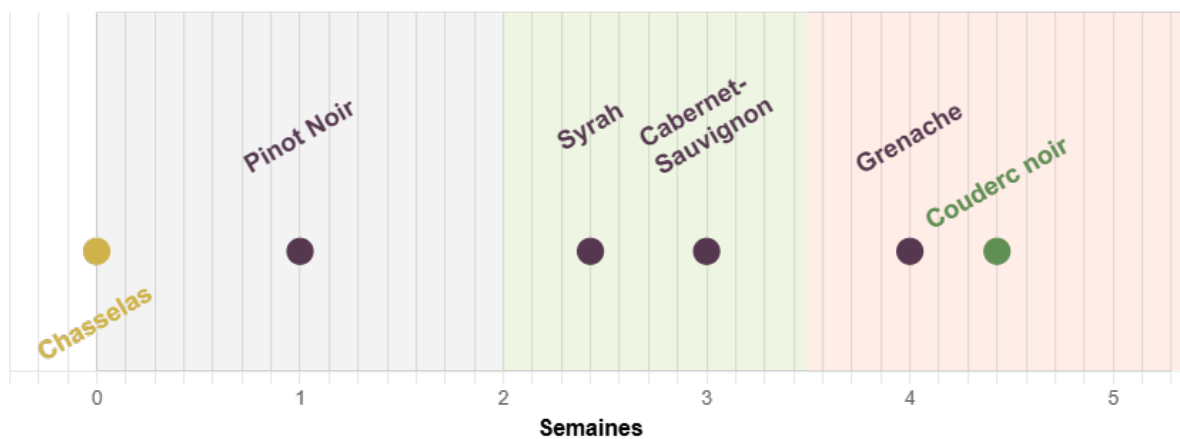
Les grappes sont petites à moyennes, compactes et les baies sont moyennes et peu juteuses. Le potentiel en sucre de ce cépage est moyen. Le Couderc noir permet d'élaborer des vins très colorés, avec présence d'anthocyanes diglucosides et il donne de meilleurs résultats lorsqu'il est vinifié en rosé.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Couderc noir est peu atteint par le mildiou, l'oïdium et la pourriture grise mais il est sensible au phylloxéra. En dépit des tolérances décrites, une protection fongicide minimale est nécessaire pour protéger suffisamment la végétation et la vendange, notamment lors des millésimes où la pression des maladies est forte.



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.
- Cépages et vignobles de France, tome 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, 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*