

Courbu B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Courbu est un cépage autochtone du vignoble pyrénéen. Il ne correspond pas à la forme blanche du Courbu noir. Il s'agit d'un cépage distinct.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Courbu

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Gros Courbu" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. En Espagne, le Courbu peut officiellement être désigné par le nom "Hondarrabi Zuri".

Données réglementaires

En France, le Courbu est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Espagne.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur rouge, très bronzées,
- aux feuilles adultes de grande taille, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, un limbe très bullé, tourmenté ou révoluté, ondulé près du point pétiolaire et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme aplatie ou arrondie et de couleur vert jaune ou légèrement rose à maturité.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1988	2000	2008	2018
ha	295	142	86	48	44	27

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	182	188	252	248	233	239
Allele 2	149	236	247	188	204	252	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est sensible au vent. Il doit être palissé et taillé long. Il est préférable de le greffer sur des porte-greffes de vigueur faible à modérée.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés de Courbu portent les numéros 726, 727 et 812. La conservation d'environ 80 clones est assurée dans des parcelles situées à Irouleguy et Jurançon (Pyrénées-Atlantiques).

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie à 4 semaines après le Chasselas.

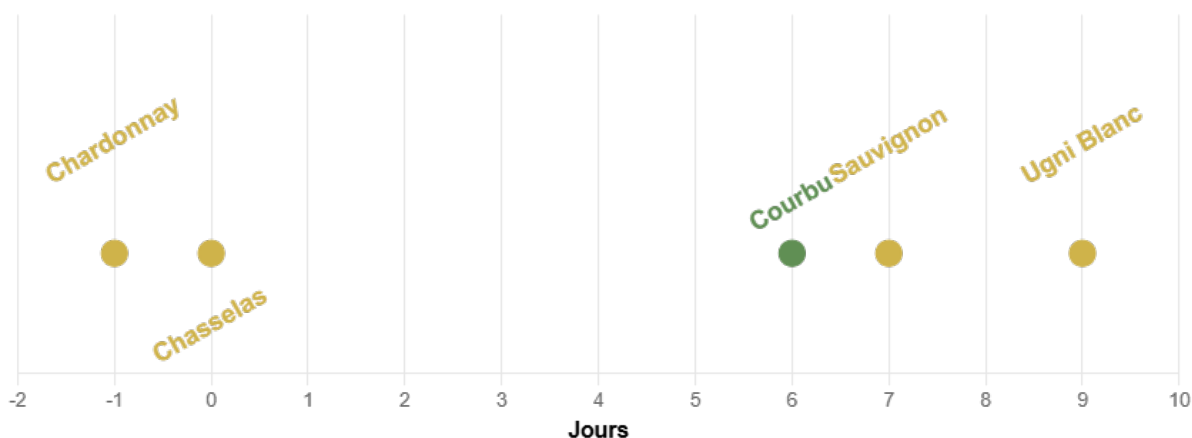
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies sont de très petite taille. Ce cépage permet d'obtenir des moûts riches en sucres et moyennement acides. Il peut être utilisé pour élaborer des vins moelleux très fins ou des vins secs.

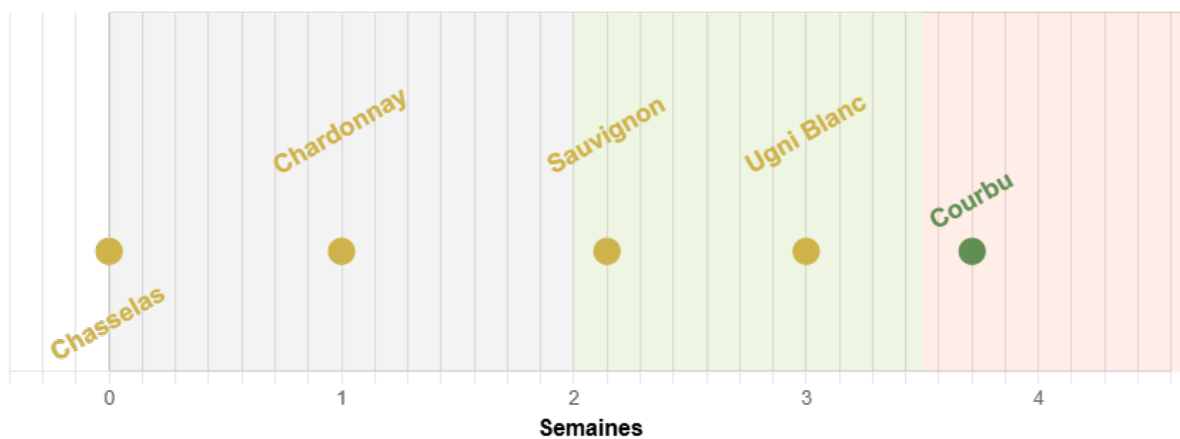
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Aucune sensibilité particulière n'est à noter pour ce cépage à l'exception de la pourriture grise.

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*