Crouchen B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage est originaire du Sud-Ouest de la France (Pyrénées, Landes).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Crouchen

Synonymie

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

Données règlementaires

En France, le Crouchen est officiellement listé dans le "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 très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq ou à sept lobes, avec des sinus latéraux avec présence assez fréquente d'une dent au fond, un sinus pétiolaire ouvert ou peu ouvert, à fond en U, des dents courtes à moyennes à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe bullé, tourmenté ou révoluté, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2008	2018
ha	1	0.5

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	178	188	246	240	227	239
Allele 2	149	229	257	186	194	260	248	257	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est adapté aux terroirs bien exposés graveleux ou sablonneux.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Crouchen portent les numéros 1019 et 1020. Deux parcelles conservatoires rassemblant plus de 90 clones, situées dans les Landes et dans le vignoble d'Irouleguy (Pyrénées-Atlantiques), assurent la conservation de ce cépage.

Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies petites et croquantes. Lorsqu'il est vendangé juste à maturité, le Crouchen permet d'élaborer des vins blancs secs, élégants et assez parfumés.

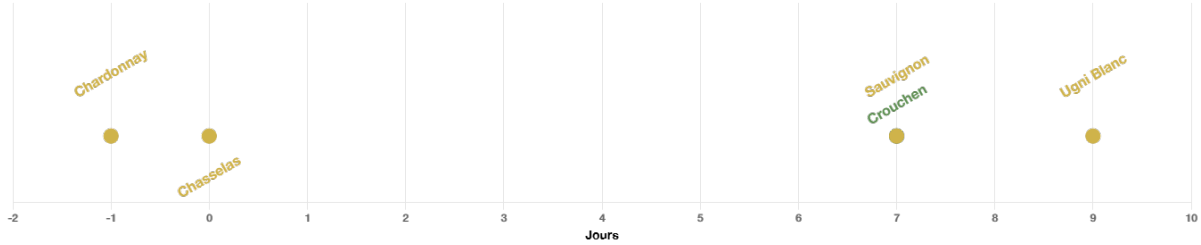
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Crouchen est sensible à l'oïdium.

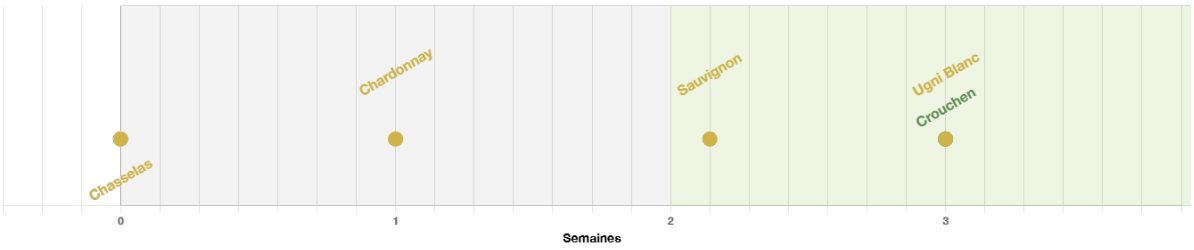
Phénologie

Époque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.
Époque de maturité : 2eme époque, 3 semaines après le Chasselas.

Debourrement



Maturité



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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