

Feunate N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage semble être originaire de la Drôme.
D'après les analyses génétiques publiées, le Feunate est probablement issu d'un croisement entre le Gouais blanc et le Pougayen.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Feunate

Synonymie

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

Données réglementaires

En France, le Feunate 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 forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes entières, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux peu profonds à fond en U, un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents longues à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe plan et involuté sur les bords, 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	2018
ha	68	57	6	2	0.1

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	236	239	176	188	244	238	245	249
Allele 2	141	238	243	178	196	256	254	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Feunate est un cépage vigoureux, fertile, productif, à port érigé et qui peut être conduit en taille courte.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Feunate porte le numéro 1225. Des prospections ont été menées récemment dans les vignobles de la Drôme.

Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

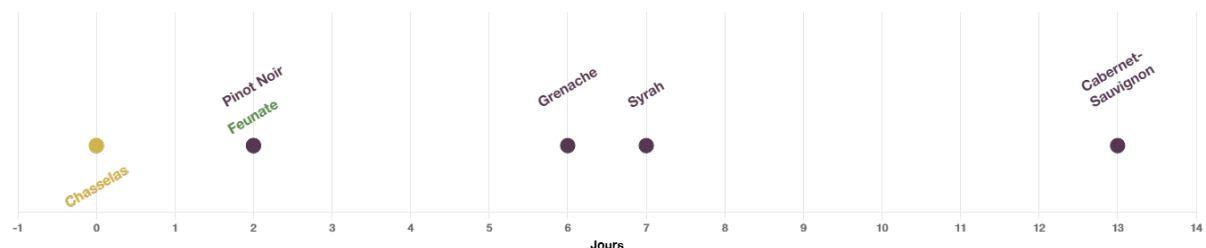
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont grosses. Le Feunate permet d'élaborer des vins bien colorés mais relativement acides et peu alcooliques.

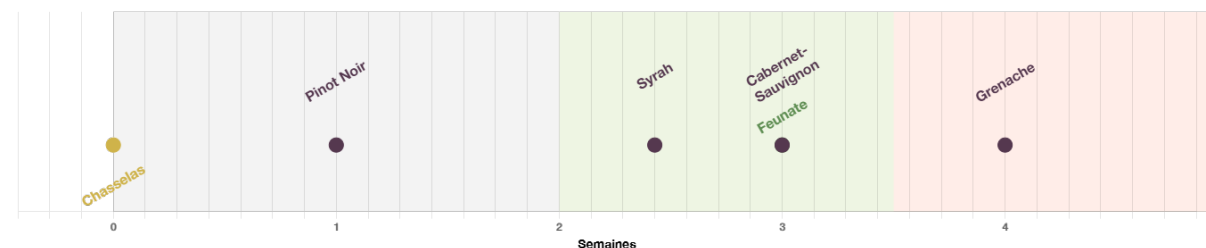
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Feunate ne présente pas de sensibilité particulière au mildiou et à l'oïdium mais se montre un peu sensible à 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.
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*