

Fuella nera N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est cultivé dans les Alpes-Maritimes aux environs de Nice.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Fuella nera

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, la Fuella nera est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée.

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 jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes de grande taille, cunéiformes à pentagonales, à cinq lobes, avec un lobe central allongé, un sinus pétiolaire à lobes très chevauchants et présence assez fréquente d'une dent sur le bord, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe mat, tourmenté, bullé, et à la face inférieure, une forte densité des poils couchés et une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	2000	2008	2018
ha	14	10	8	16	22

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	236	239	178	186	248	240	233	251
Allele 2	143	238	243	186	188	260	254	243	255

Aptitudes culturales et agronomiques

La Fuella nera est un cépage vigoureux, bien adapté à la sécheresse. Il doit être taillé court et implanté dans des terroirs bien exposés.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Fuella nera portent les numéros 1073 et 1074. Ces deux clones sont originaires du vignoble de Bellet (Alpes-Maritimes).

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

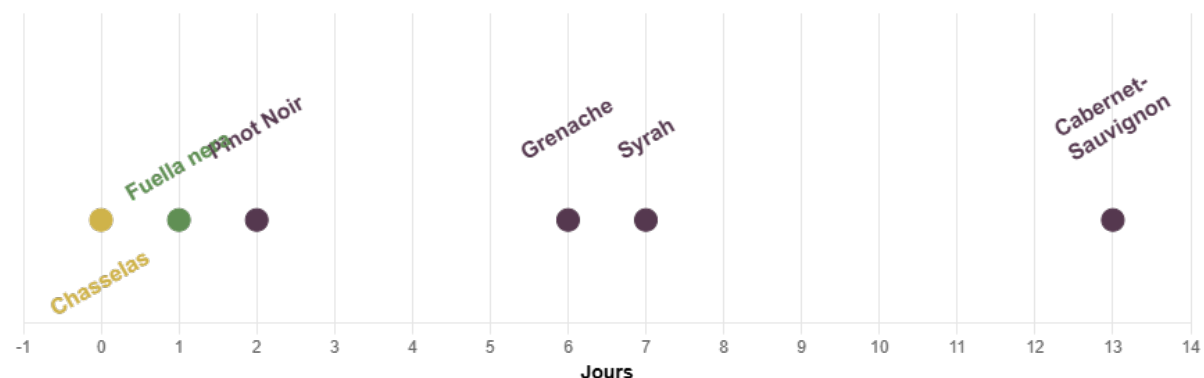
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses alors que les baies sont petites. La Fuella nera permet d'élaborer des vins charpentés, colorés, assez fins et aromatiques mais de faible acidité.

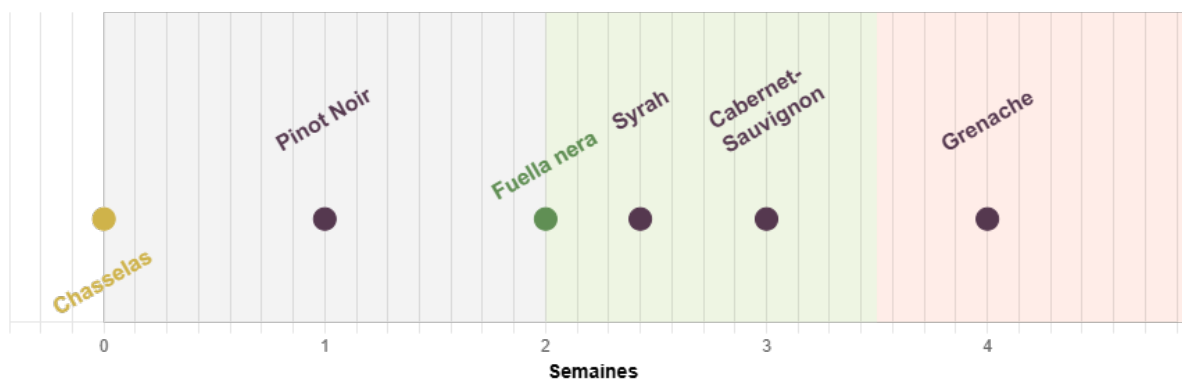
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Fuella nera est sensible à l'oïdium et 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.
- 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*