

Knipperlé B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage originaire d'Alsace résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Gouais blanc et le Pinot.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Knipperlé

Synonymie

En Croatie, le Knipperlé est officiellement dénommé "Klessec". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

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

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 ou jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, orbiculaires, entières ou à trois lobes, des sinus latéraux peu profonds, avec un sinus pétiolaire peu ouvert à forme de la base en V, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe révoluté, tourmenté, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2018
ha	152	104	13	7	0.2

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	239	176	194	238	248	227	239
Allele 2	149	232	239	186	196	246	254	235	249

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Knipperlé est un cépage à port érigé, bien adapté aux froids de l'hiver. Il est en revanche sensible à la chlorose.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage. Un conservatoire d'une soixantaine de clones a été implanté en 2003 en Alsace.

Phénologie

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

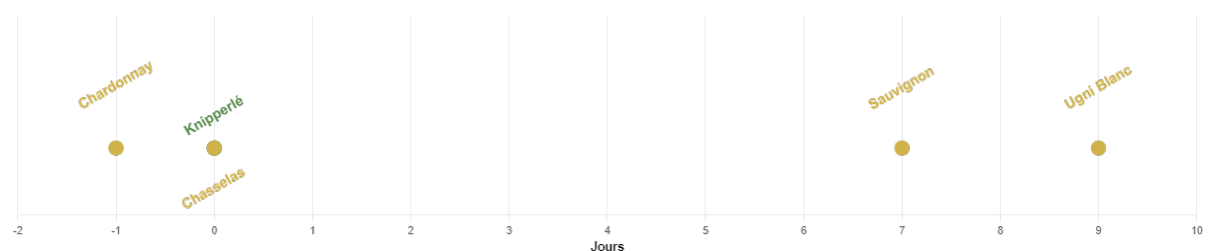
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Knipperlé permet d'élaborer des vins à consommer rapidement, agréables, souples (peu acides), et chaleureux (assez riches en alcool).

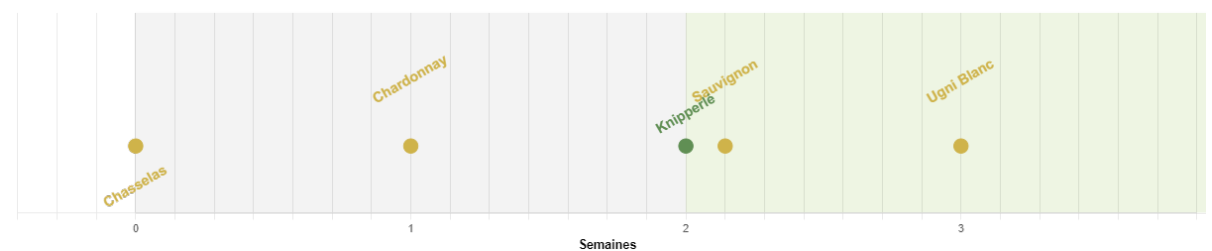
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Knipperlé est surtout sensible aux vers de la grappe 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*