

Oeillade noire N

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Ce cépage, tout à fait distinct du Cinsaut, avec lequel il est parfois confondu, est originaire du Sud de la France.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Oeillade noire

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, l'Oeillade noire 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 forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles vertes à plages bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou pentagonales, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux inférieurs peu profonds, un sinus pétiolaire à lobes chevauchants et à fond en U, des dents grosses, de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation des nervures faible à moyenne, un limbe finement bullé, tourmenté, parfois gaufré, et à la face inférieure, une densité moyenne ou forte des poils dressés et une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1988	2000	2008	2018
ha	40	6	25	11

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	176	188	256	238	227	239
Allele 2	131	236	249	178	204	260	248	233	239

Aptitudes culturales et agronomiques

L'Oeillade noire est une variété de vigueur moyenne, à port érigé, qui doit être conduite en taille courte. Elle est parfois sensible à la coulure et au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé d'Oeillade noire porte le numéro 1176. Un conservatoire d'une dizaine de clones a été implanté dans l'Aude en 2010.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

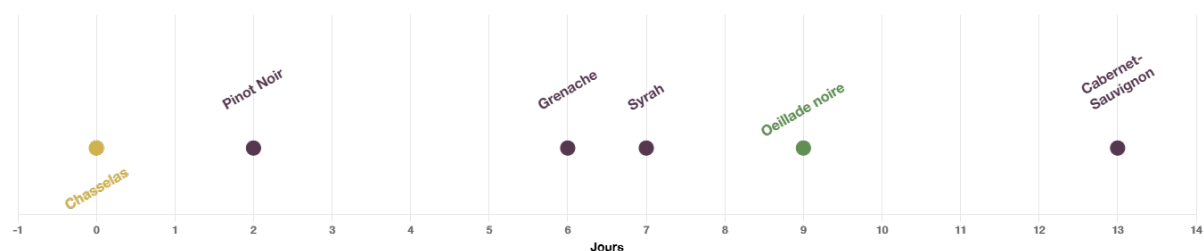
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et de compacité moyenne. Les baies sont également moyennes à grosses, avec une pellicule peu épaisse et une pulpe juteuse à saveur simple. En vinification, l'Oeillade noire donne des vins légers et peu colorés.

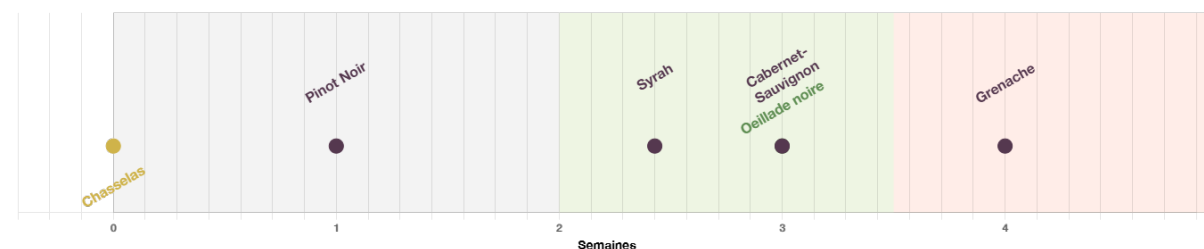
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

L'Oeillade noire est sensible aux cicadelles des grillures 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*