

Pardotte N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage du Sud-Ouest pourrait être originaire de la Gironde.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Pardotte

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 Pardotte est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur la liste A et classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau blanc à liseré carminé, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte ou légèrement striés,
- aux feuilles adultes avec cinq lobes, un sinus pétiolaire en U ou en accolade ouvert, des dents petites, de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou involuté, finement bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et une densité moyenne à forte des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

1

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	229	239	182	188	252	240	243	239
Allele 2	131	236	239	186	204	252	240	247	255

Aptitudes culturales et agronomiques

La Pardotte est un cépage vigoureux et productif, au port érigé à demi-érigé. Il est peu sujet à la coulure. Dans le cas d'une charge trop importante, ce cépage peut avoir des problèmes de maturation.

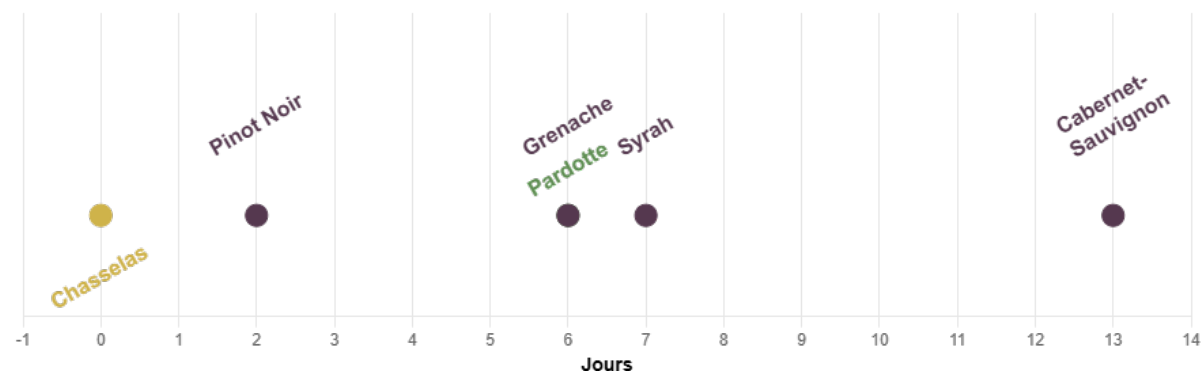
Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Pardotte porte le numéro 1351.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

Debourrement



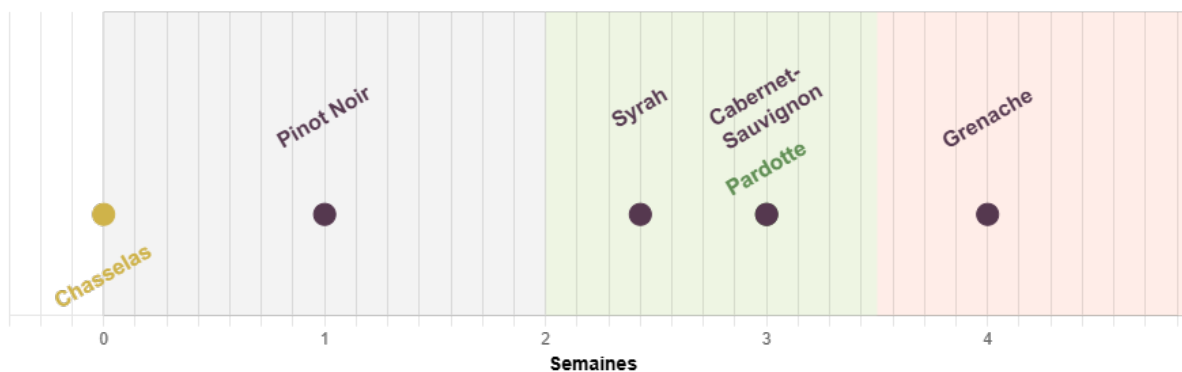
Potentialités technologiques

La Pardotte a des grappes petites à moyennes et compactes. Les baies sont également petites à moyennes, avec une pellicule épaisse, une pulpe juteuse et un saveur légèrement herbacée. Ce cépage produit des vins ordinaires, peu alcooliques et souvent plats.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Pardotte est sensible au mildiou, à l'anthracnose et à la pourriture grise.

Maturité



Références bibliographiques

- 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.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Cépages du Sud-Ouest. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, France.
- Synonymie du Sud-Ouest. Artozoul and al, 1956, Ed. INRA, France.



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