Hibou noir N

Variété de raisin de cuve.

Origine

Le Hibou noir est un cépage originaire de Savoie. Il ne correspond pas à la forme noire du Hibou blanc. Il serait apparenté au Cacaboué, à la Freisa et à la Rèze.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Hibou noir

Synonymie

En Italie, le Hibou noir est officiellement dénommé "Avanà". Ce synonyme est officiellement reconnu en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données règlementaires

En France, le Hibou noir est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2016 sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue en Italie.

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 vert-jaune, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés parfois fasciés avec des entre-nœuds de couleur verte ou à stries légèrement rouges,
- aux feuilles adultes orbiculaires, parfois un peu larges, entières, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert, des dents assez grosses, de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un pétiole avec des poils dressés, un limbe révoluté, faiblement bullé, parfois faiblement gaufré, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies de forme arrondie ou légèrement ovoïde et qui peuvent rester un peu rouges à maturité.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	0

Profil génétique

MicrosatelliteVVS2		VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	182	194	240	238	243	261
Allele 2	153	223	247	182	194	244	256	243	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Hibou noir est vigoureux et productif, mais il peut donner des rendements irréguliers. Ce cépage a un port demi-érigé. Le rang moyen d'insertion de la première inflorescence sur le rameau est généralement assez élevé.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines après le Chasselas.

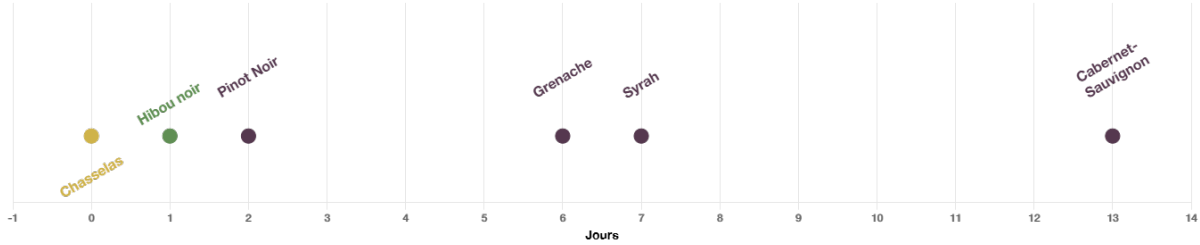
Potentialités technologiques

Les grappes du Hibou noir sont moyennes à grosses et très compactes. Les baies sont également moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Il donne des vins légers en alcool, peu colorés, avec des arômes fruités (framboise) à boire jeunes.

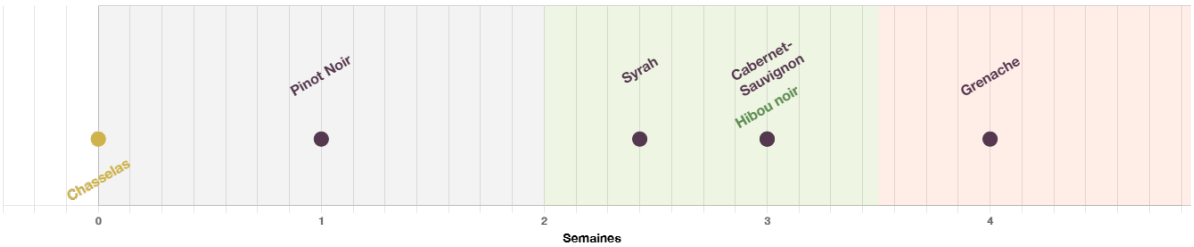
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Hibou noir est un cépage plutôt rustique, il est peu sensible aux maladies cryptogamiques. Il est cependant sensible à l'érinose.

Debourrement



Maturité



©2023 Plantgrape, tous droits réservés

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.
- Registro nazionale delle varieta di vite. Ministère de l'agriculture italien, sous le nom de "Avána", [página web, visité en 2020].
- Wine Grapes. J. Robinson et al, 2012, Ed Penguin, Angleterre.
- Le vignoble. A. Mas et V. Pulliat, 1874-1879, Ed.Masson, Paris, France.
- Les vignobles du Jura et de Franche-Comté. C. Rouget, 1897, France.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés