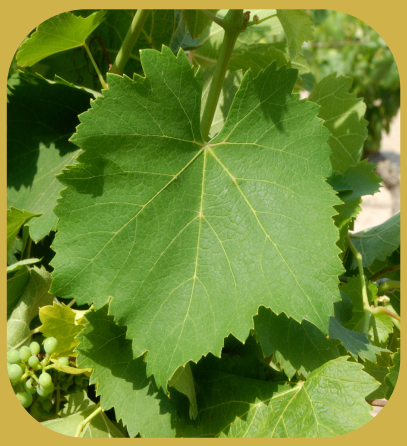
Noual B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Noual est un cépage qui semble être originaire du Lot.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Noual

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Noual est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaunâtre, avec une densité forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert en V ou fermé, des petites dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe involuté, finement bullé, parfois légèrement gaufré, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	2018
ha	0.5

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	239	176	188	250	238	216	239
Allele 2	149	234	247	182	204	252	266	245	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Noual est un cépage productif au port demi-érigé. Son débourrement tardif lui confère une certaine tolérance aux gelées de printemps.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété. Un conservatoire de quatre clones de Noual a été implanté à la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac dans le Lot.

Phénologie

Epoque de débourrement : 15 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines et demie à 5 semaines après le Chasselas.

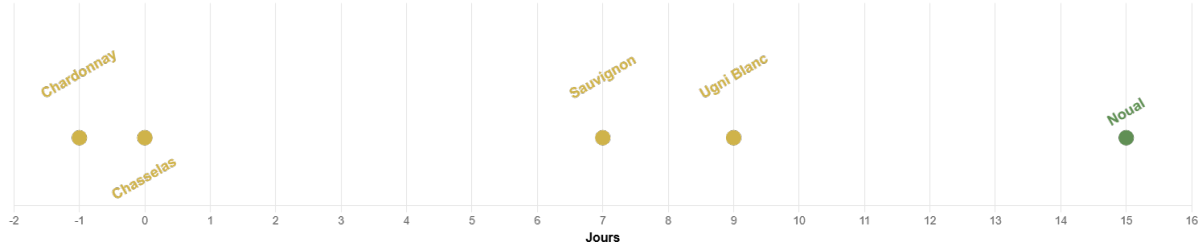
Potentialités technologiques

Les grappes du Noual sont moyennes à grosses et compactes. Les baies sont de taille moyenne, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Les baies se détachent difficilement du pédicelle. Les vins élaborés avec le Noual ne sont pas aptes à la garde. Ils ont une faible teneur en alcool et donnent de la fraicheur et de la vivacité en assemblage.

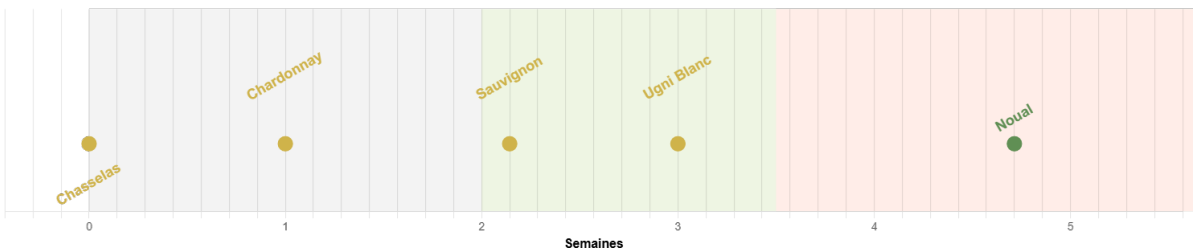
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Noual est peu sensible à la pourriture grise.

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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France, (sous le nom de « Loubal »).
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Cépages du Sud-Ouest, 2000 ans d'histoire. G. Lavignac, 2001, Ed. Rouergue/INRA, France.

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

©2023 Plantgrape, tous droits réservés