

Nouveauté

Pougnét N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire de l'Ardèche.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Pougnét

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, le Pougnét est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2021 sur la liste A, mais n'est pas encore classée.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une densité forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une densité moyenne à faible des poils couchés,
- aux rameaux herbacés de couleur rouge ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes moyennes, pentagonales ou cunéiformes, entières ou parfois à trois ou cinq lobes, un sinus pétiolaire en lyre fermée, des dents petites, courtes par rapport à leur base, à côtés convexes, une faible pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe tourmenté, bullé, et à la face inférieure, une densité très faible à nulle des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme sphérique.

Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	188	188	252	240	216	239
Allele 2	149	236	257	191	194	252	248	233	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Pognet présente un port demi-érigé. Ce cépage productif doit plutôt être taillé court car les bourgeons de la base sont suffisamment fertiles. Du fait de sa tardivité, il se comporte bien sur des terrains bien exposés, par exemple de grès ou de granites.

Sélection clonale en France

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

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

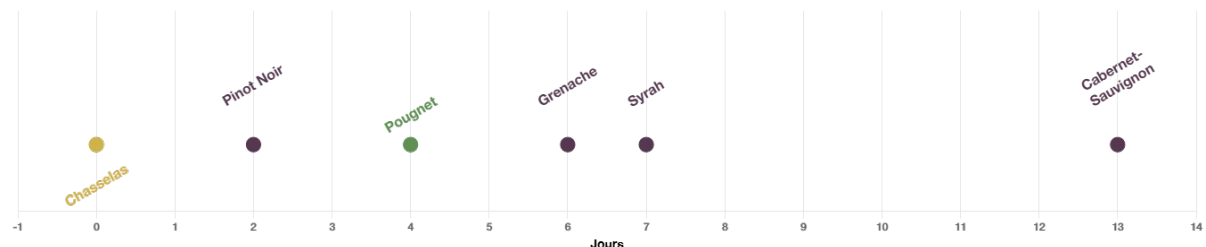
Potentialités technologiques

Les grappes du Pognet sont moyennes, avec des baies de taille moyenne et à pellicule fine. Il produit des vins peu alcooliques, riches en tanins, astringents et relativement colorés, aptes au vieillissement.

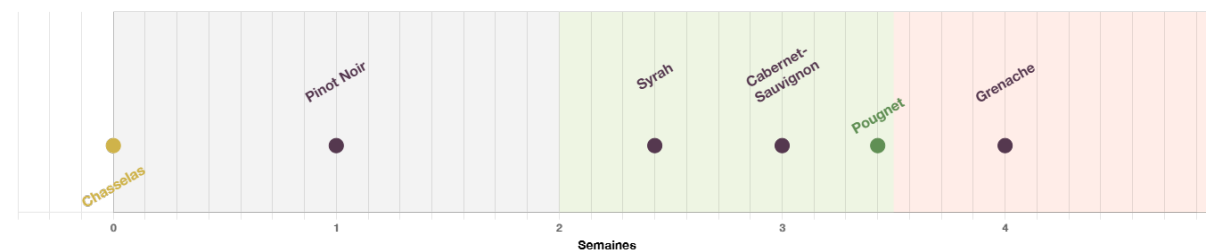
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Pognet est peu sensible au mildiou et à l'oïdium.

Debourrement



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.



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