

Chambourcin N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le Chambourcin (hybride interspécifique) proviendrait, selon des analyses génétiques, d'un croisement entre le 11369 Joannès Seyve et le Plantet (5455 Seibel).

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Chambourcin

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "26205 Joannès Seyve" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

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

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles jaunes à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés légèrement colorés,
- aux feuilles adultes orbiculaires ou réniformes, entières ou à trois lobes, avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire en U ou V ouvert, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes ou avec un côté convexe et un côté concave, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, une densité moyenne des poils dressés sur le pétiole, et un limbe lisse, légèrement tourmenté, avec à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement aplatie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	64	1571	3363	1204	1803	948	516

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	236	239	182	188	260	240	251	239
Allele 2	143	242	251	186	194	262	254	257	249

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Chambourcin résiste bien aux froids de l'hiver mais il est sensible à la chlorose et à la sécheresse. C'est une variété très vigoureuse avec un port horizontal qui peut être conduite en taille courte mais qui est parfois sensible au millerandage.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Chambourcin porte le numéro 1257.

Phénologie

Epoque de débourrement : 12 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

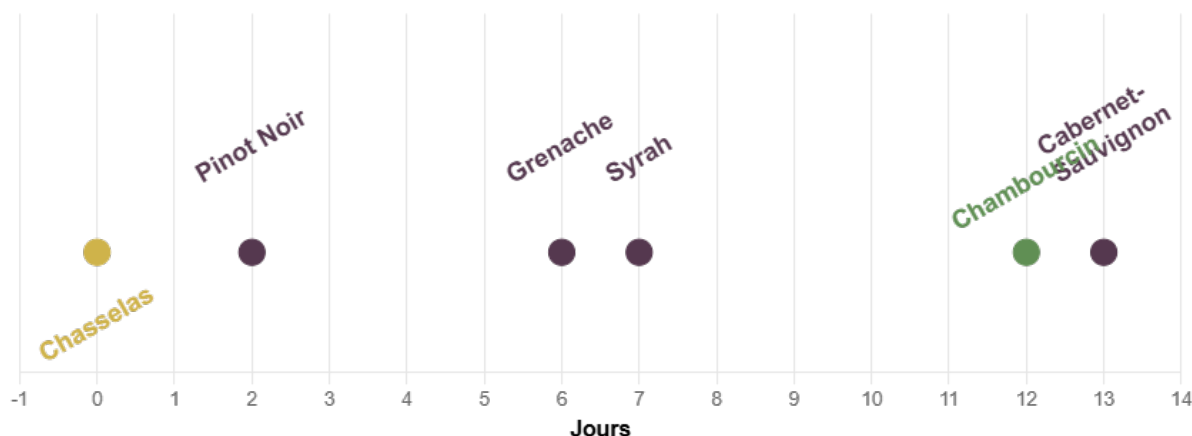
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes à grosses et les baies sont moyennes. Le potentiel d'accumulation de sucre de cette variété est bon. Le Chambourcin permet d'élaborer des vins colorés, de qualité convenable, avec présence d'anthocyanes diglucosides.

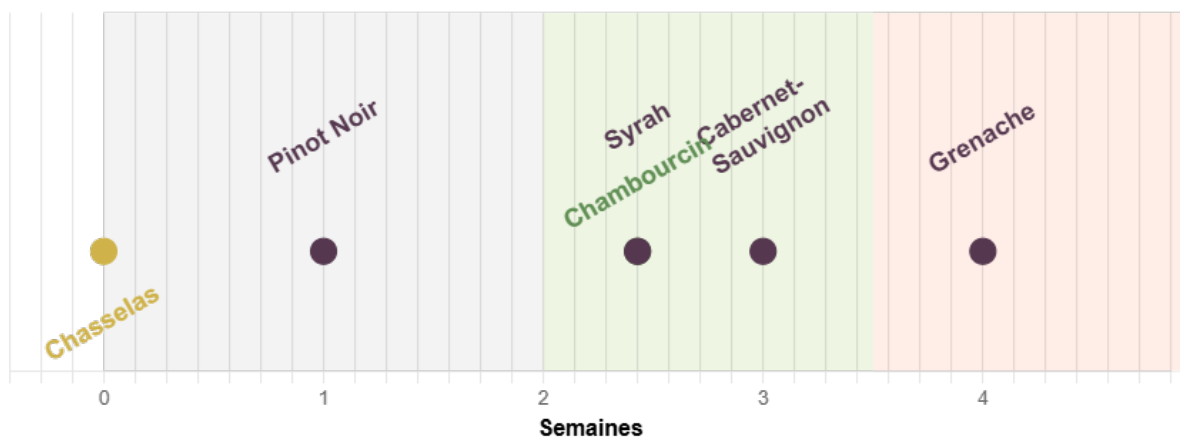
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Chambourcin est peu atteint par le mildiou et l'oïdium mais il est sensible au phylloxéra. En dépit des tolérances décrites, une protection fongicide minimale est nécessaire pour protéger suffisamment la végétation et la vendange, notamment lors des millésimes où la pression des maladies est forte.

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.
- Cépages et vignobles de France, tome 1. P. Galet, 1988, Ed. Dehan, Montpellier, France.



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