

Cot N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire du Sud-Ouest. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, il serait issu d'un croisement entre la Magdeleine noire des Charentes et le Prunelard.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Cot

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Malbec" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication. Dans l'Union européenne, le Cot peut officiellement être désigné par d'autres noms : Malbec (Espagne, Rép. Tchèque), Malbech (Italie) et Malbek (Autriche).

Données réglementaires

En France, le Cot est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Autriche, Bulgarie, Espagne, Italie et République Tchèque.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux feuilles adultes entières ou à trois lobes avec un sinus pétiolaire ouvert en U ou en V, des dents petites, longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, un limbe révoluté, ondulé entre les nervures près du point pétiolaire, et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées

Année	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	10752	9765	4801	5279	6166	6676	7625

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	225	239	186	188	246	238	233	239
Allele 2	149	236	262	188	202	260	248	267	251

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux est sensible à la coulure, mais la sélection clonale a fortement atténué ce défaut. Il faut chercher à maîtriser sa vigueur avec de fortes densités de plantation et en utilisant des porte-greffes faibles. Ce cépage est assez sensible aux gelées d'hiver les premières années après la plantation. Après une gelée de printemps, les repousses issues des bourgeons secondaires sont peu fertiles. A maturité, il présente parfois des risques d'égrenage.

Sélection clonale en France

Les dix-neuf clones agréés de Cot portent les numéros 42, 46, 180, 279, 353, 419, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 1061, 1127, 1128, 1288, 1289 et 1342. Deux conservatoires d'environ 220 clones ont été installés dans le Lot (Cahors) en 1993 et en 2003. Un autre conservatoire d'une trentaine de clones a été implanté en Gironde entre 2011 et 2012.

Phénologie

Epoque de débourrement : 4 jours après le Chasselas.

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

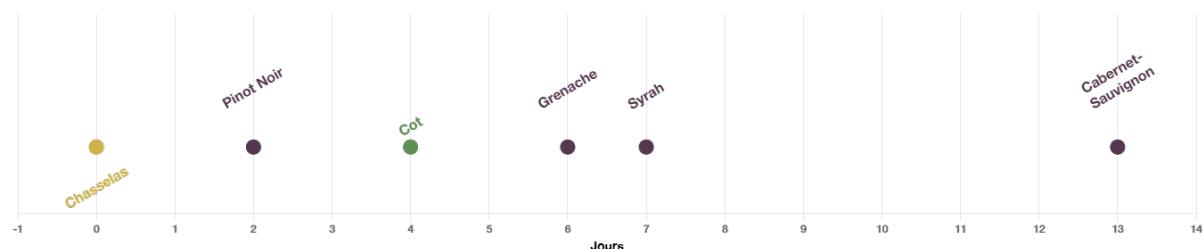
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes. Avec une production bien maîtrisée, ce cépage précoce permet d'obtenir des vins assez bien colorés, parfumés et tanniques qui sont aptes au vieillissement. Les vinifications en rosé donnent aussi de bons résultats. D'une façon générale, il faut surtout chercher à obtenir une maturité suffisante afin d'éviter les arômes trop herbacés et végétaux du Cot qui confèrent parfois une certaine dureté et de l'amertume.

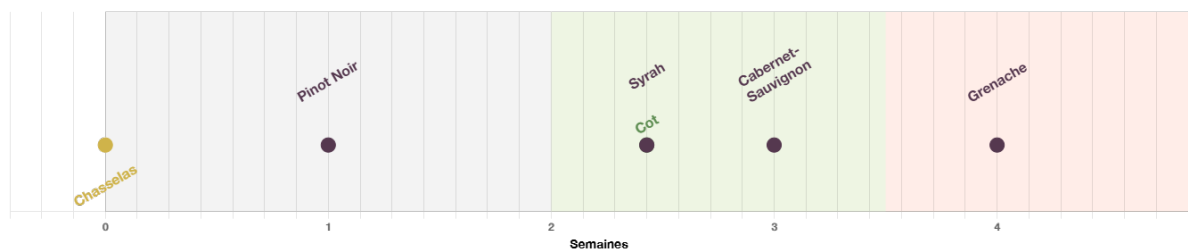
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Cot ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies cryptogamiques sauf peut être vis-à-vis de l'excoriose. Il est également sensible aux cicadelles.

Debourement



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.
- 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.



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