

# Counoise N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage est vraisemblablement originaire du Vaucluse.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Counoise

## 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, la Counoise est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à cinq lobes avec un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents moyennes à longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe épais, bullé, tourmenté, frisé sur les bords, et à la face inférieure, une forte densité des poils couchés et une densité moyenne des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1979	1988	2000	2008	2018
ha	660	885	615	510	312

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	247	186	194	248	238	257	239
Allele 2	131	234	257	191	204	252	240	257	261

### Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage vigoureux à port demi-érigé doit être taillé court et peut être conduit en gobelet. Il est particulièrement adapté aux terroirs de coteaux, chauds et caillouteux. Il a tendance à être irrégulier en production (alternance).

### Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Cunoise portent les numéros 508 et 725. Un conservatoire d'une dizaine de clones a été implanté en 2001 dans les Côtes du Rhône.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 11 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie à 4 semaines après le Chasselas.

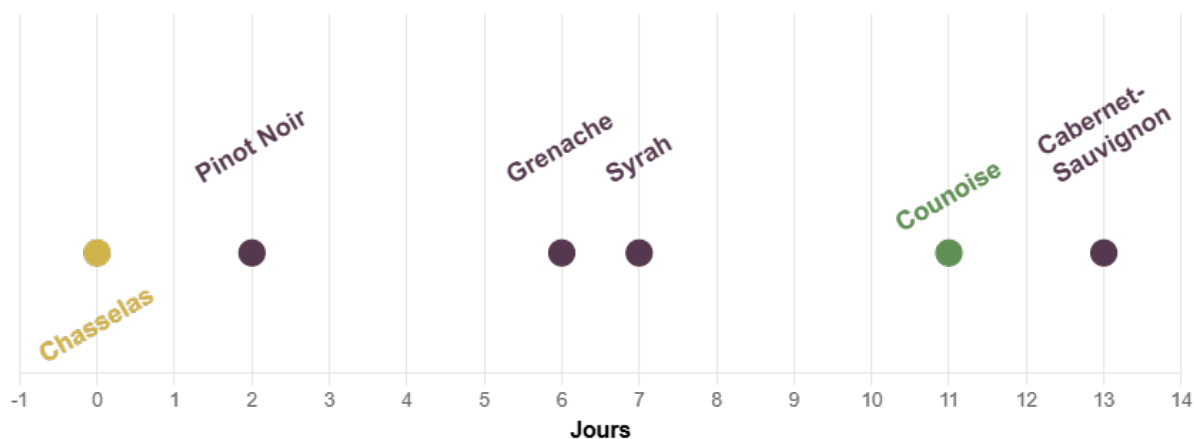
### Potentialités technologiques

Les grappes sont de taille moyenne et les baies sont grosses, parfois de taille un peu hétérogène. La Cunoise permet d'obtenir des vins fruités, avec une certaine acidité, mais peu colorés.

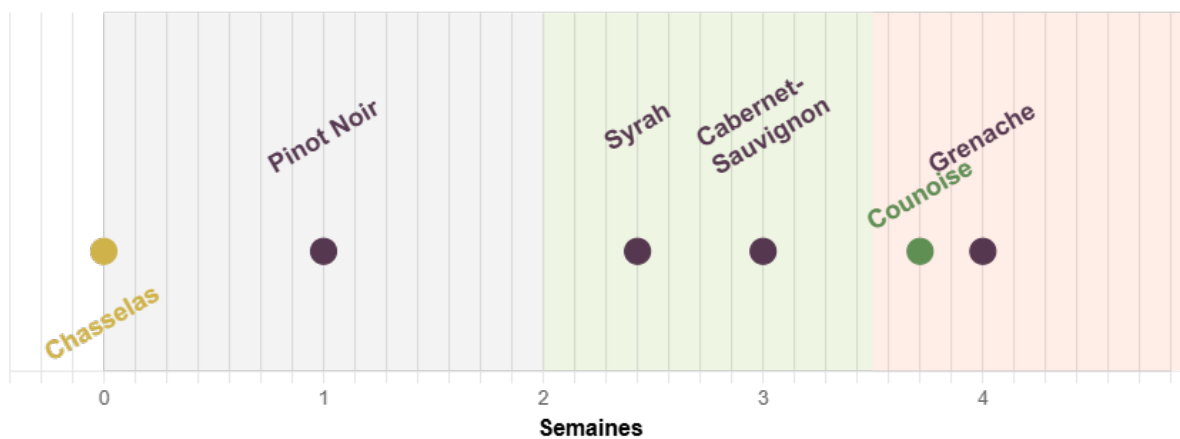
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Cunoise est peu sensible au mildiou mais se montre en revanche assez sensible à la pourriture grise.

### 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.
- 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 Géo-Vigne®  
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*