



Poulsard N



Nom de la variété en France

Poulsard

Origine

C'est un cépage autochtone du vignoble du Jura.

Synonymie

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

Données règlementaires

En France, le Poulsard N est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne".

Utilisation

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2016
ha	314	279	292	297	308	311	261

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très faible à faible densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- au rameau avec des vrilles longues à très longues,
- aux feuilles adultes à cinq ou sept lobes avec un sinus pétiolaire en U ouvert, des sinus latéraux profonds à fond en U, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan ou légèrement révoluté et, à la face inférieure, une densité faible ou très faible de poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	225	233	176	194	248	238	216	239
Allèle 2	135	236	247	186	196	256	240	243	261

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Poulsard N est un cépage assez délicat, sensible aux gelées de printemps, à la coulure et au grillage. Il doit être taillé long et palissé. Le Poulsard N convient bien aux sols marneux et argileux.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est particulièrement sensible à l'oïdium.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites alors que les baies sont de taille moyenne à grosse. Le Poulsard N donne des vins d'une grande finesse, aromatiques mais peu charpentés, avec une couleur variable et prenant parfois une teinte « pelure d'oignon ».

Sélection clonale en France

Les quatre clones agréés de Poulsard N portent les numéros 464, 584, 1047 et 1231.


Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi.
- Documentation interne du Domaine de Vassal. 1949-2011, INRA, Marseillan-plage.
- Cépages et vignobles de France, tome 1. P. Galet, 1990, Ed. Dehan, Montpellier.
- Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1902-1910, Ed. Masson, Paris.

Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
464	Jura 1976	ENTAV Jura		supérieur	inférieure	
	ENTAV INRA® clone productif					
584	Jura 1978	ENTAV Jura		moyen	supérieure	moyen à inférieur moyenne à inférieure
	ENTAV INRA®					
1047	Jura 1998	ENTAV Jura	inférieure à moyenne moyen	inférieur à moyen	supérieure supérieure	inférieur à moyen inférieure à moyenne
	ENTAV INRA®					
1231	Jura 2015	Société Viticulture du Jura - IFV Jura	moyenne à supérieure inférieur	moyen à inférieur	supérieure moyenne	supérieur moyenne à supérieure

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	<i>Origine</i>	<i>Sélection</i>	<i>Fertilité</i>	<i>Niveau de production</i>	<i>Richesse en sucre</i>	<i>Potentiel couleur</i>
	<i>Année d'agrément</i>	<i>Références Agronomiques</i>	<i>Poids des grappes</i>	<i>Vigueur</i>	<i>Acidité totale</i>	<i>Structure tannique</i>
	<i>Surface en multiplication</i>		<i>Taille de baies</i>	<i>Sensibilité au Botrytis</i>	<i>Intensité aromatique</i>	<i>Aptitudes oenologiques</i>
		inférieure	moyenne à inférieure	moyenne à supérieure	vins plus colorés que la moyenne avec de bonnes qualités organoleptiques	

ENTAV  Clone plus précoce avec grappes lâches et niveau de production moyen. Vins appréciés en dégustation



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

