



Enfariné noir N



Nombre de la variedad en Francia

Enfariné noir

Origen

Ce cépage est originaire du Nord-Est de la France et traditionnel du vignoble du Jura. D'après les analyses génétiques réalisées à Montpellier, l'Enfariné noir est probablement un descendant du Gouais blanc.

Sinonimia

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union Européenne pour cette variété.

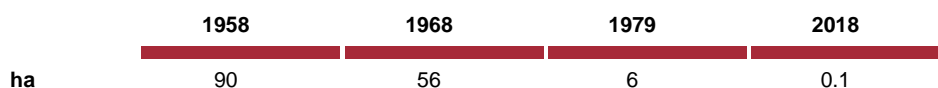
Datos reglamentarios

En France, l'Enfariné noir est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2020 sur la liste A et classé.

Uso

Variété de raisin de cuve.

Evolución de las superficies cultivadas en Francia



Elementos de descripción

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche à liseré carminé et qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes de taille moyenne, à trois ou cinq lobes avec des sinus latéraux supérieurs profonds et généralement ouverts, à fond plat ou en U, avec présence assez fréquente d'une dent au fond, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents assez grosses, de longueur moyenne à longue par rapport à leur largeur à la base, à côtés

rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe vert foncé, involuté, et à la face inférieure, une densité faible des poils couchés et une densité forte à très forte des poils dressés en particulier sur les nervures,

- aux baies qui sont de forme sphérique et qui sont très pruinées (avec un aspect blanc-grisâtre, d'où le nom donné à cette variété).

Perfil genético

Microsatélite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Alelo 1	131	225	239	178	194	240	238	233	251
Alelo 2	149	232	249	182	204	244	262	245	271

Fenología

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes para el cultivo y agronómicas

L'Enfariné noir est une variété assez tardive, fertile, de production régulière, peu sujette à la coulure et de vigueur moyenne. Il est préférable de le conduire en taille courte ou en taille longue modérée. Son port est demi-érigé et il doit être palissé. Il est bien adapté aux terroirs calcaires ou marneux. Il est assez résistant aux gelées d'hiver mais son feuillage est sensible au grillage en cas de fortes chaleurs.

Sensibilidad a las enfermedades y a las plagas

L'Enfariné noir est peu sensible au mildiou, au black rot et à la pourriture grise.

Potenciales tecnológicos

Les grappes de l'Enfariné noir sont moyennes, cylindriques, souvent ailées, compactes, avec un pédoncule herbacé, long et assez fragile. Les baies sont également moyennes avec une pellicule assez épaisse et une pulpe juteuse à saveur un peu âpre. Les vins sont tanniques, assez astringents, avec un bon potentiel d'acidité et une bonne aptitude à la garde. Dans le contexte du changement climatique, cette variété présente ainsi des caractères susceptibles d'être intéressants en assemblage.

Selección de clones en Francia

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

Referencias bibliográficas

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Montpellier SupAgro, 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.
- Monographie des cépages de l'Aube. J. Guicherd, 1905, Ed. Nouei, Troyes, France.
- Les vignobles du Jura et de la Franche-Comté. Ch. Rouget, 1897, Ed. Cote. Lyon, France.
- Le vignoble. A. Mas et V. Pulliat, 1874-1879, Ed. Masson, Paris, France.



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/)

