



Furmint B



Nom de la variété en France

Furmint

Origine

Ce cépage est originaire de Hongrie. D'après les analyses génétiques publiées, le Furmint est probablement issu d'un croisement entre le Gouais blanc et l'Alba imputotato.

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Furmint est officiellement désigné par d'autres noms : Kéknyelű (Hongrie), Moslavace (Croatie) et Sipon (Slovénie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Furmint 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, Chypre, Croatie, Hongrie, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	2018
ha	21	0.2

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes cunéiformes ou orbiculo-réniformes, entières ou à trois lobes avec des sinus latéraux peu profonds, un sinus pétiolaire ouvert en U ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou convexes ou avec un côté convexe et un côté concave, nettement mucronées, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe épais, involuté, finement bullé, et à la face inférieure,

une densité forte des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	239	176	188	238	238	227	263
Allèle 2	151	238	249	191	204	250	240	247	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Furmint est un cépage de vigueur moyenne à forte avec un port érigé. Il doit être taillé court. Il est parfois sensible au millerandage.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Furmint est sensible à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes du Furmint sont petites mais les baies sont grosses. Le potentiel en sucre de ce cépage est moyen. Il permet d'élaborer des vins blancs secs corsés, puissants, avec une acidité élevée. Lorsque qu'il est récolté après passerillage ou en présence de pourriture noble, il peut donner de grands vins liquoreux.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Furmint porte le numéro 1149.

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 - 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.

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
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
1149	Bouches-du-Rhône 2010	IFV				vins typiques du cépage

ENTAV  INRA®



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/)

