



Peloursin N



Nom de la variété en France

Peloursin

Origine

Le Peloursin est un ancien cépage probablement originaire de la vallée du Grésivaudan, en Isère. Les analyses génétiques réalisées à Montpellier montrent qu'il serait l'un des parents du Durif et du Joubertin.

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, le Peloursin est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2016 sur la liste A et classé.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France



Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, à liseré carminé, qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées, avec une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, de taille moyenne avec cinq à sept lobes, des sinus latéraux profonds à fond en U, un sinus pétiolaire en U ouvert, des dents mucronées de longueur moyenne à longue par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou avec un côté concave et un côté convexe, une pigmentation anthocyanique des nervures faible ou moyenne, un limbe plan ou légèrement révoleté, parfois tourmenté, grossièrement bullé,

pouvant être légèrement gaufré et plissé au point pétiolaire, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	251	176	194	248	240	235	249
Allèle 2	149	229	257	186	200	252	248	247	251

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Peloursin est un cépage vigoureux, productif et au port demi-érigé. Il résiste bien aux gelées d'hiver. A l'automne, son feuillage a tendance à se pigmenter et à rougir.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Peloursin ne semble pas présenter de sensibilité particulière au mildiou et à l'oïdium. En revanche, il est sensible à la pourriture grise, au black rot et aux vers de la grappe (Cochylis).

Potentialités technologiques

Les grappes du Peloursin sont moyennes et compactes. Les baies sont également moyennes, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne, assez fortement pruinée, et une pulpe juteuse. Il donne des vins assez colorés, ordinaires, peu tanniques et peu acides. Dans sa région d'origine, il est utilisé en assemblage avec le Persan ou le Durif.

Sélection clonale en France

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

Références bibliographiques

- 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.
- Wine Grapes. J. Robinson et al., 2012, Ed. Penguin, Angleterre.



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/)

