



Picarlat N



Nom de la variété en France

Picarlat

Origine

Cette variété a été obtenue par l'INRA et la SICAREX Beaujolais dans les années 1980 et provient d'un croisement entre le Pinot noir et le Cabernet-Sauvignon.

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 Picarlat est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 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 qui présente une densité moyenne des poils couchés avec une distribution de la pigmentation anthocyanique en liseré,
- aux jeunes feuilles cuivrées ou rougeâtres, avec une densité moyenne des poils couchés,
- aux rameaux herbacés à section côtelée, avec des vrilles courtes de couleur rouge clair,
- aux feuilles adultes orbiculaires, de couleur vert foncé, à cinq lobes, avec des sinus latéraux profonds à fonds plats et avec parfois présence d'une dent au fond, un sinus pétiolaire en U ouvert ou peu ouvert, à fond souvent limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents de longueur moyenne par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe légèrement tourmenté, bullé, gaufré, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et une densité nulle des poils dressés,

- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	135	229	239	172	188	246	238	216	239
Allèle 2	137	236	243	186	194	248	238	233	271

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Picarlat est une variété vigoureuse avec un port demi-érigé. Il peut être conduit en taille courte et a tendance à produire beaucoup de grappillons.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Picarlat est sensible au mildiou et à l'oïdium. Cette variété est en revanche moins touchée par la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes du Picarlat sont de taille moyenne et compactes. Les baies sont également de taille moyenne, à saveur simple ou légèrement herbacée, avec une pellicule fine et une pulpe très juteuse et molle. Les vins élaborés sont puissants, peu acides, très colorés et riches en tanins. Ils ont une bonne intensité aromatique, avec des notes végétales et épicées. Le Picarlat donne des vins aptes au vieillissement.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Picarlat porte le numéro 1229.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro | Montpellier, Marseillan, 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
1229	Rhône	Sicaret Beaujolais - IFV				
	2015	Beaujolais				

ENTAV INRAE



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/)