



Carmenère N



Nom de la variété en France

Carmenère

Origine

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais. D'après des analyses génétiques réalisées à Montpellier, il serait un descendant du Cabernet franc.

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, la Carmenère est officiellement inscrite au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classée. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Bulgarie, Malte et Italie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	15	10	16	11	7	15	78

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles brillantes, révolutes, de couleur rouge-orangé à plages bronzées,
- aux filets des étamines qui sont froissés lors de la floraison,
- aux feuilles adultes brillantes, orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux avec à la base présence assez fréquente d'une dent, un sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible, un limbe révoluté et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	137	223	239	172	188	248	238	235	239
Allèle 2	145	236	262	186	204	248	254	247	239

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

La Carmenère est un cépage vigoureux, peu fertile sur les yeux de la base et qui doit donc être taillé long. Ce cépage peut s'avérer très sensible à la coulure si les conditions climatiques durant la floraison sont mauvaises.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

La Carmenère ne semble pas présenter de sensibilité particulière aux maladies.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. La Carmenère permet d'élaborer des vins assez riches, très colorés, tanniques (avec parfois un peu d'amertume), mais manquant souvent d'acidité. Au niveau aromatique, le caractère végétal est généralement dominant sauf si l'on parvient à une bonne maturité.

Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Carmenère porte les numéros 1059 et 1235. Un conservatoire de 3 clones a été planté dans le vignoble bordelais entre 2011 et 2012.

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 - 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.

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
1059	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication		Taille de baies	Sensibilité au Botrytis	Intensité aromatique	Aptitudes oenologiques
	Gironde 2002	CA 33 - ENTAV Bordelais		inférieur à moyen	moyenne à supérieure moyenne	moyen moyenne
			inférieure à moyenne			vins typiques du cépage
1235	Gironde 2017	Pépinières Mercier - IFV Bordelais	moyenne inférieur à moyen	inférieur à moyen moyenne	moyenne à supérieure moyenne	moyen à supérieur moyenne à supérieure

	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
N° de Clone	<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 à moyenne	inférieure à moyenne	supérieure	vins aromatiques avec un bon équilibre général	

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/)

