

Carignan N

Origine :

Ce cépage est d'origine espagnole (probablement de la région d'Aragon).

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
169 712	211 254	207 103	167 117	102 317	73 728

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles brillantes de couleur jaune,
- au rameau herbacé avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes de grande taille à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des sinus latéraux peu profonds à profonds, un limbe tourmenté, très gaufré et, à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou elliptique courte.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3^{ème} époque, 4 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Carignan N présente un port érigé. C'est un cépage fertile qui permet d'obtenir une production régulière, souvent importante. Il est facile à conduire et doit être taillé court (gobelet, cordon). Le Carignan N est bien adapté aux régions chaudes, sèches et aux terroirs peu fertiles (schistes par exemple). Il se montre également bien adapté dans les zones très ventées. Au niveau de l'alimentation minérale, le Carignan N se montre parfois sensible à la carence en potassium.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Ce cépage est relativement peu sensible à la pourriture grise et très peu sensible à l'excoriose. En revanche, sa grande sensibilité vis-à-vis de l'oïdium sur feuilles et sur grappes est bien connue. Il se montre également sensible aux cicadelles des grillures.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont moyennes à grosses. Le Carignan N possède un potentiel moyen au niveau de la teneur en sucre et élevé en couleur. Les tanins sont cependant souvent durs, herbacés, amers et les vins obtenus manquent de fruit et de souplesse ; ces caractères peuvent être avantageusement corrigés par la macération carbonique. Ceci est en fait souvent lié à l'âge des vignes, aux conditions de production et au terroir. En effet, en zone peu fertile, dans de bons terroirs, avec des vignes adultes et une production limitée, les vins obtenus peuvent être alors puissants et généreux.

Sélection clonale

Les vingt-cinq clones agréés de Carignan N portent les numéros 6, 7, 8, 9, 62, 63, 64, 65, 66, 90, 151, 152, 153, 171, 178, 179, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 505 et 547. Un conservatoire comprenant près de 300 clones a été mis en place dans l'Aude en 1998.

