



Genouillet N

Le Genouillet était autrefois le cépage majoritaire d'Issoudun et sa région. Les vins issus de ce cépage tardif et productif sont frais, légers, fruités et équilibrés. Ils étaient jadis considérés comme les meilleurs vins du Berry, et réputés pour leur aptitude au vieillissement.

Synonymes : Genouillat, Genouilleret, Genoillet, Genouilleret, Genoyère, Moret noir ou Gros Moret, Plant Mercier

Origine : Cépage originaire du Berry (Indre et Cher)

Clones

aucun

Conservatoire

aucun

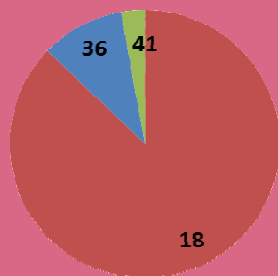
Vignes mères

300 pieds

Surfaces 2015

1.8 ha

Dans les départements:



Autorisé en

Aucune appellation

Vin de France uniquement

VITICULTURE

Type de sol	Sableux, argilo-limono-sableux ou sablo-limono-argileux
Porte-greffe	3309 (bien adapté aux sols sableux) 101-14 (moins vigoureux que 3309)
Débourrement	5 jours après le Chasselas
Maturité	2 ^{ème} époque, 2 semaines et demi après le Chasselas
Sensibilité élevée	Oïdium, Pourriture
Sensibilité faible	Sensibilité équivalente aux autres cépages pour blackrot et mildiou
Densité de plantation	Entre 7050 et 9000 pieds/ha
Taille	Taille en guyot ou courte en Cordon de Royat Objectif : limiter la production
Productivité optimale	30 - 40 hl/ha (permet une bonne densité et une bonne structure)
Port de la vigne	Erigé avec de nombreux entre-cœurs
Effeillage-Vendanges en vert	Si besoin pour aérer et diminuer la production
Maturité	Cépage tardif. Le réchauffement climatique pourrait permettre une meilleure maturité avec un degré alcoolique satisfaisant

OENOLOGIE

Utilisations

Rouge et rosé tranquille
Seule l'utilisation en monocépage a été réalisée jusqu'ici
Une utilisation en assemblage est envisageable pour apporter plus de structure

Vinification

Levures indigènes
Pas d'ajouts lors de la vinification, juste du soufre pour la conservation
Elevage en cuve pour un vin de cépage sans artifices

Profil œnologique

Robe : cerise noire, grenat soutenu, intensité claire
Nez : fruits rouges, fruits exotiques ; notes de tabac, cuir
Bouche : fruits rouges, assez aérien, notes épicées
Bel équilibre alcool/acidité, peu tannique (proche du Gamay) ; assez lisse, peut manquer de longueur

