

Couston N

Origine : Croisement INRA Grenache x Aubun



Ampélographie



Feuille à 3 lobes et à dents petites à moyennes. Sinus pétiolaire ouvert en U. Limbe involuté (bords recourbés vers le haut), lisse et glabre. Ressemble au Grenache, mais rameaux plus fins.



Grappes petites à moyennes, assez lâches. Petites baies.



signe distinctif

Pétioles colorés. Parfois présence d'une dent dans le sinus pétiolaire. Feuillage rougissant à l'automne. Sarments de l'année de couleur jaune miel après aoûttement.

Implantation

Zones tardives, non gélives, bien alimentées en eau. Très bien adapté aux coteaux ardéchois

Résistance à la sécheresse dans la moyenne

Viti

Débourrement : 3j. avant Grenache

Maturité : 13j. avant Grenache

Port retombant ; cépage vigoureux

Sensible au mildiou

Autres sensibilités particulières : pourriture grise

Potentiel de production faible



très précoce

Œno



Potentiel d'accumulation sucres très élevé

Acidité très faible

Potentiel tannique très fort

Cépage très coloré et extrêmement tannique. Vins pouvant présenter des hauts degrés d'alcool (concentration en sucre très rapide en fin de maturation). Vins puissants, structurés et aromatiques (fruits noirs, épices). Sa faible acidité et sa structure extrême rendent l'assemblage nécessaire pour obtenir des vins équilibrés. Aptés au vieillissement ils peuvent développer des arômes de sous-bois et de truffes

Arômes :

**kirshés
fruits noirs
sous-bois**

Sources

Institut Rhodanien : <https://institut-rhodanien.com/>
Pl@ntgrape : <https://plantgrape.plantnet-project.org/>
IFV, CA84, CA30, CA26, Pierre Galet

Réalisation

Viviane Bécart
Romain Lacroix