

## Extraits bibliographiques :

*« Ce vin, en primeur, conserve une saveur extrêmement acide ; il constitue alors une boisson très rafraîchissante, sans doute surtout en été, mais d'une âpreté mordante qui justifie le jugement des Bourguignons : qu'il faut être trois pour en boire, un pour tenir le verre et deux pour retenir le buveur. »*

Extrait *l'Ampélographie*, Tome 2, Viala et Vermorel, 1901

*« Le vin pur d'Enfariné est très rare car cette variété n'est le plus généralement employée qu'en assortiment. Les opinions des quelques vignerons qui en récoltent parfois sont assez partagées à son sujet. Chevalier, qui lui reproche de ne donner « qu'un vin léger, acerbe et peu coloré », constate cependant qu'il y a « des vignerons intelligents qui ne déprisent point l'Enfariné pour la qualité même du vin ». Ces divergences s'expliquent par l'état de maturation plus ou moins parfait de la vendange et l'âge du vin. »*

Extrait de *l'Ampélographie*, Tome 2, Viala et Vermorel, 1901

## Description bibliographique

Cépage de cuve noir.

Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc à liseré carminé.

Jeunes feuilles duveteuses à plage bronzée.

Rameaux glabres, côtelés à stries longitudinales brunes et nœuds violets ; vrilles longues, légèrement brunes.

Grappes petites, cylindriques, compactes ; baies moyennes, sphériques ou légèrement ovoïdes, d'un noir pruiné à gris bleuté (c'est l'abondance de cette pruine qui lui a valu le nom d'Enfariné), peu juteuses.

Il subsiste quelques hectares dans le Jura et l'Yonne.

## Synonymes

Enfariné, Gouais Noir, Goix Noir, Gouët, Gau, Petit Goix, Got Noir, Encendré, Got Noir, Lombard, Châgnot, Chaigneau, Lurio, Urio, Mureau, Chamoisien, Saint Martin, Grisard, Grison, Bregin Bleu, Brezin de Pampan, Gaillard, Nerre, Gouais Violet, Gouais à fleurs.

Source : *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Pierre Galet, édition 2015

*Photos à venir*



# ENFARINE NOIR

L'Enfariné noir du conservatoire :

Il provient de la collection de la Société Viticole du Jura.

## *Fiche en cours d'élaboration*

Cette fiche sera complétée avec les observations effectuées sur la parcelle du conservatoire