Gamay N

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage originaire de Bourgogne résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot noir et le Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Gamay

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données règlementaires

En France, le Gamay est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Belgique, Bulgarie, Chypre, Espagne, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Portugal, et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :
- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert en V, des dents courtes par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité très faible des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	37806	36257	33869	33620	36653	35084	23650

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	232	239	178	194	244	238	216	239
Allele 2	135	236	249	186	204	246	238	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Gamay est un cépage peu vigoureux, faible mais fertile. Sa production doit être maîtrisée car il a tendance à s'épuiser (en particulier en conditions trop fertiles sous des climats chauds). Il se montre parfois sensible au millerandage lorsque les conditions climatiques sont défavorables au moment de la floraison. C'est un cépage précoce, sensible aux risques de grillage. Il possède un port demi-érigé à érigé et doit être de préférence taillé court. Après une gelée de printemps, les rameaux issus des bourgeons secondaires sont relativement fructifères. Il a tendance à émettre de nombreux grappillons.

Sélection clonale en France

Les trente-huit clones agréés de Gamay portent les numéros 102, 105, 106, 166, 167, 222, 282, 283, 284, 285, 355, 356, 357, 358, 359, 426, 427, 428, 488, 489, 490, 509, 510, 511, 512, 564, 565, 615, 616, 656, 657, 787, 1060, 1108, 1109, 1169, 1170 et 1227. Un conservatoire de 415 clones a été planté en 2006 dans le Rhône. Il a été complété par 510 clones supplémentaires en 2010.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites, assez compactes et les baies sont moyennes. Ce cépage permet d'obtenir, en conditions de macération en grappes entières, des vins chaleureux, fruités, moyennement colorés mais peu tanniques. Ce cépage permet également de produire des vins rosés fruités élégants.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

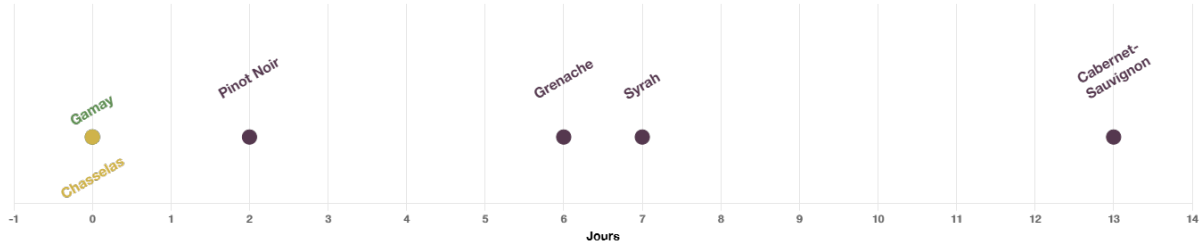
Le Gamay est sensible à la pourriture grise, à l'excoriose, aux maladies du bois, aux vers de la grappe et aux jaunisses.

Phénologie

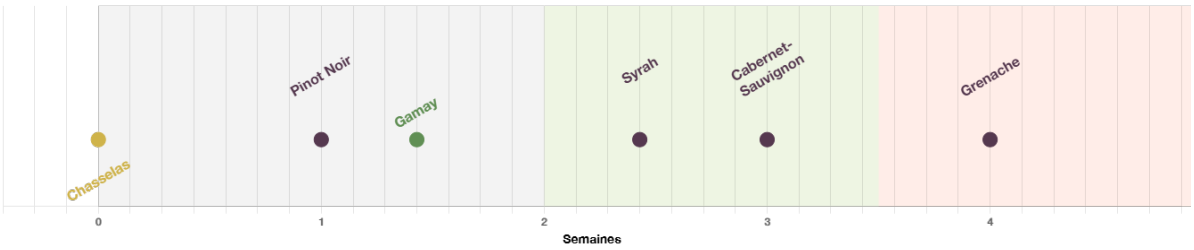
Epoque de débourrement : comme le Chasselas.
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Debourrement



Maturité



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.

Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

©2023 Plantgrape, tous droits réservés