

# Gringet B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

C'est un cépage spécifique et autochtone de Haute-Savoie (Vallée de l'Arve).

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Gringet

## Synonymie

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

## Données réglementaires

En France, le Gringet est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur verte,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents courtes à moyennes à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1968	1979	1988	2000	2008	2018
ha	9	11	25	30	26	22

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	225	247	176	194	252	240	233	251
Allele 2	149	234	257	186	196	260	248	263	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage moyennement productif présente un port retombant. Il doit donc être palissé et conduit en taille courte ou en 'Guyot simple'. Le Gringet donne de bons résultats sur des éboulis de pentes.

### Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies sont petites. Ce cépage sert le plus souvent à l'élaboration de vins effervescents (pétillants ou mousseux). Les vins de Gringet sont légers, vifs avec des notes florales.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Gringet porte le numéro 947. Un conservatoire d'une quinzaine de clones a été planté en 1999 dans le vignoble de Savoie.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

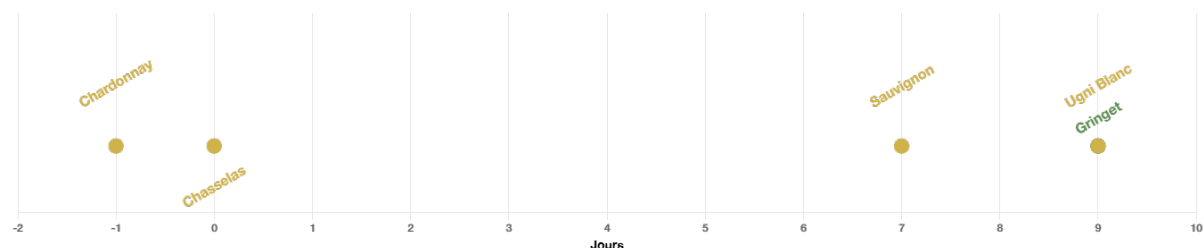
Le Gringet est sensible à l'érinose, à l'oïdium et il est très sensible au mildiou.

### Phénologie

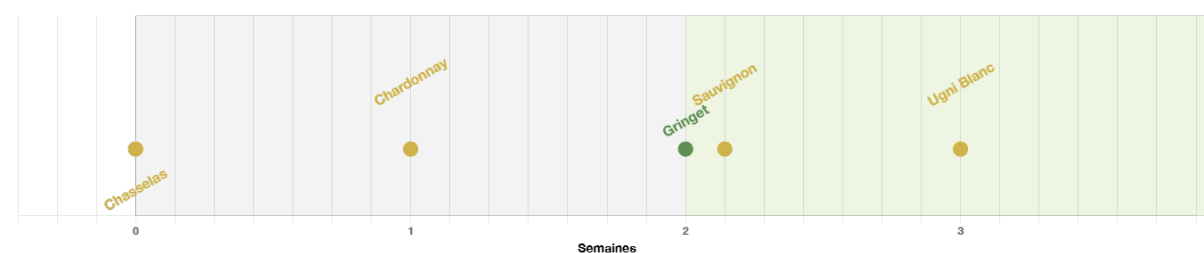
Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

### 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.



---

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