

Saint-Pierre doré B

Variété de raisin de cuve.







Origine

Ce cépage autochtone de l'Allier est, d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc et de la Sauvignonasse.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Saint-Pierre doré

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 Saint-Pierre doré est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents très longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe tourmenté, gaufré, bullé, ondulé entre les nervures principales, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2018
ha	123	81	6	2	0.3

Profil génétique

Microsatell	iteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	176	188	238	240	233	255
Allele 2	141	232	239	182	196	252	254	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Saint-Pierre doré est un cépage de vigueur moyenne, assez productif, à conduire en taille longue modérée.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage.

Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas. Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

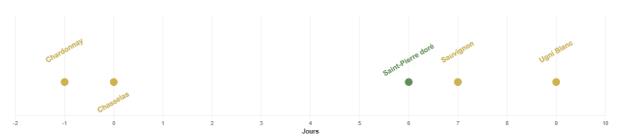
Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies moyennes. Le Saint-Pierre doré donne des vins communs, de faible degré et relativement acides qui peuvent éventuellement être utilisés comme vins de base pour effervescents.

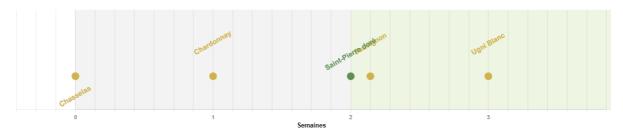
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Saint-Pierre doré est extrêmement sensible à la pourriture grise mais en revanche, il est peu atteint par l'oïdium et le mildiou.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France. ©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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