

Gaminot N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété a été obtenue par l'INRA et la SICAREX Beaujolais dans les années 1980 et provient d'un croisement entre le Gamay et le Pinot noir.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Gaminot

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 Gaminot est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte, avec une faible densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges et des bourgeons avec une forte pigmentation anthocyanique des écailles,
- aux feuilles adultes petites, cunéiformes ou orbiculaires, à cinq lobes, avec des sinus latéraux légèrement chevauchants à fond en U, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, en U ou en accolade, parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents courtes par rapport à leur base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures très faible, un limbe plan ou involuté, finement bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et une densité nulle ou très faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	225	239	182	194	240	238	235	239
Allele 2	135	232	249	186	204	246	238	245	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Gaminot a une vigueur faible à moyenne et un port horizontal à demi-érigé. Il peut être conduit en taille courte. Cette variété a tendance à produire beaucoup de grappillons.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Gaminot porte le numéro 1316.

Phénologie

Epoque de débourrement : 3 jours avant le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

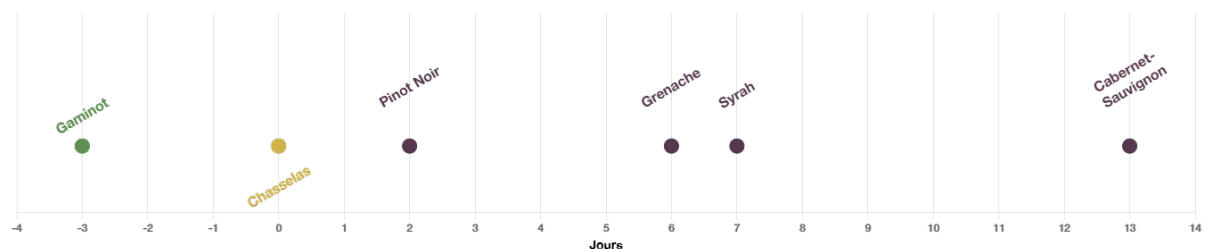
Potentialités technologiques

Les grappes du Gaminot sont petites et très compactes. Les baies sont également petites, à saveur simple, parfois légèrement herbacée, avec une pellicule fine et une pulpe très juteuse. Les vins produits sont colorés, peu acides, tanniques, fins et équilibrés. Le profil aromatique des vins est assez proche de celui du Pinot noir.

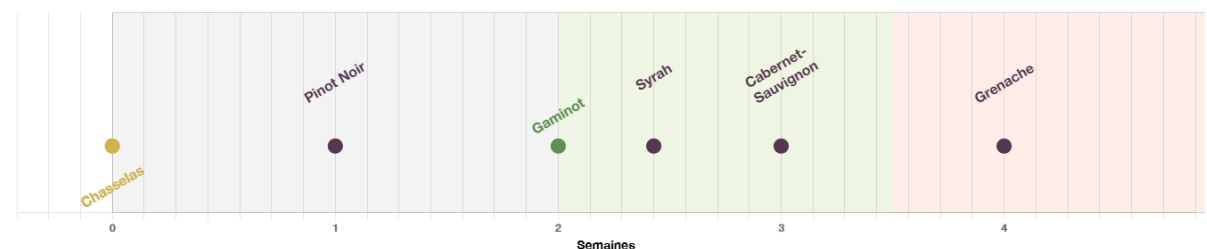
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gaminot est sensible au mildiou et à l'oïdium. Il est en revanche moins touché par la pourriture grise.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques



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