

# Gibert N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Le Gibert semble être originaire du Lot. Des études génétiques récentes réalisées à Montpellier ont montré qu'il résulterait d'un croisement entre le Cot et le Colombaud.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Gibert

## 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 Gibert est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé.

---

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur blanche puis jaune, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, avec cinq à sept lobes, un sinus pétiolaire fermé ou à lobes chevauchants, des dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures très faible à nulle, un limbe plan, finement bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.1

## Profil génétique

	MicrosatelliteVVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	223	243	182	186	240	238	233	239
Allele 2	131	225	262	188	202	260	266	257	239

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Gibert est un cépage vigoureux, très productif au port demi-érigé. Du fait de son débourrement plutôt tardif, il est peu touché par les gelées de printemps.

### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé pour le Gibert porte le numéro 1372.

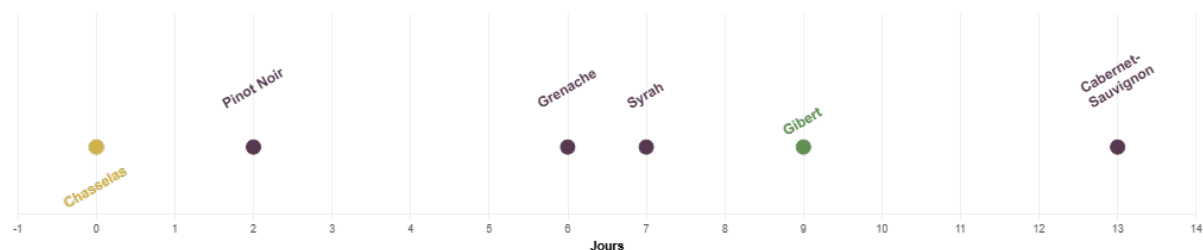
Un conservatoire de 5 clones a été planté en 2012 à la Ferme départementale d'Anglars-Juillac dans le département du Lot.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines à 4 semaines et demie après le Chasselas.

### Debourrement



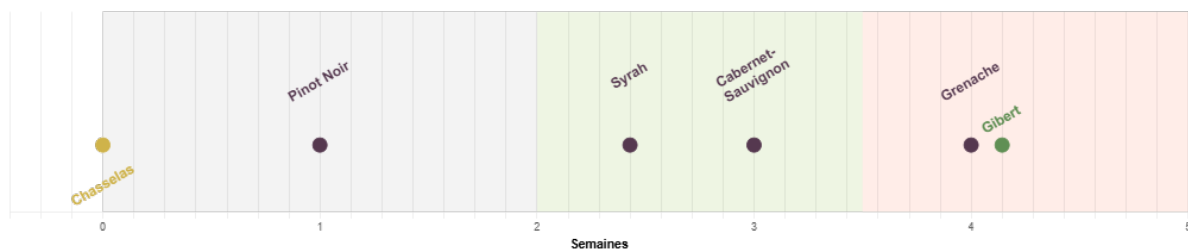
### Potentialités technologiques

Les grappes du Gibert sont moyennes à grosses et compactes. Les baies sont également moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Il peut être vinifié en rouge et en rosé. Ses vins sont faciles à boire, frais, légers, avec des arômes floraux, une faible teneur en alcool et en anthocyanes ; ils ne sont pas aptes au vieillissement.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gibert est peu sensible au mildiou.

## Maturité



## Références bibliographiques

- 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.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. Artozoul et al., 1960, Ed. INRA, France.



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