

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 pétioinaire 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

	Microsatellite	VVS2	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.

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

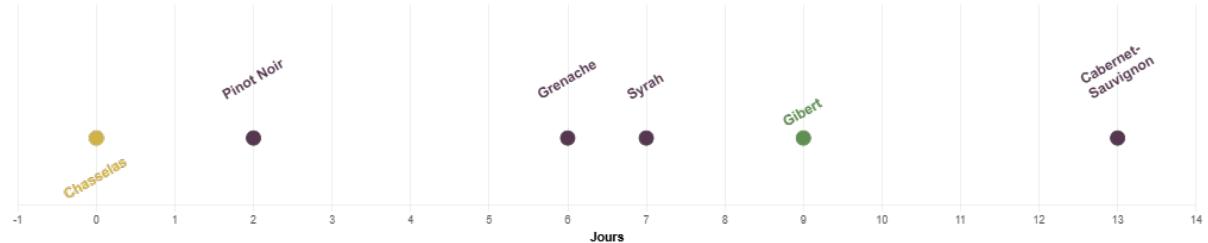
Le Gibert est peu sensible au mildiou.

Phénologie

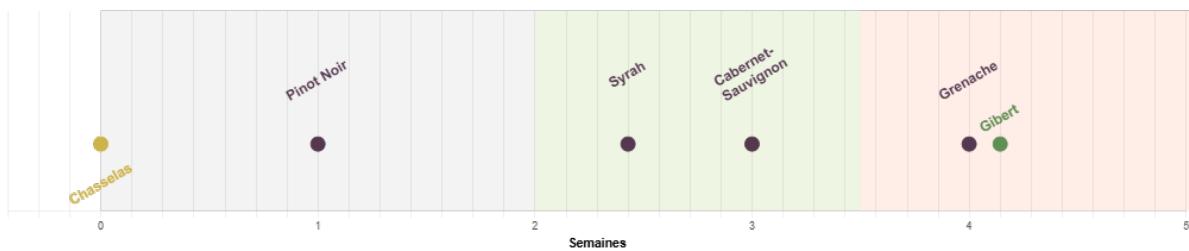
Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

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

Débourrement



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*