

# Gamay de Chaudenay N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Cette variété proviendrait d'une mutation du Gamay de Bouze.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Gamay de Chaudenay

## 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 Gamay de Chaudenay 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 bronzées,
- aux baies qui présentent une couleur grise de l'épiderme avant véraison, et une pulpe colorée à maturité.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1998	2008	2018
ha	119	92	375	247	99

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	232	239	178	194	244	238	216	239
Allele 2	135	236	249	186	204	246	238	245	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage est peu vigoureux mais assure une production régulière. Ses aptitudes sont proches de celles du Gamay.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le comportement du Gamay de Chaudenay vis-à-vis des maladies et des ravageurs est comparable à celui du Gamay.

### Sélection clonale en France

Les deux clones agréés de Gamay de Chaudenay portent les numéros 567 et 568. Un conservatoire d'une trentaine de clones a été planté en 2006 dans le vignoble du Rhône.

### 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.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine après le Chasselas.

### Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies sont petites à moyennes. Les vins obtenus sont colorés (moins que le Gamay Fréaux mais plus que le Gamay de Bouze). Ils sont moins fruités que ceux élaborés à partir du Gamay.



