

Gamay Fréaux 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 Fréaux

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 Fréaux est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite au catalogue de la Bulgarie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles très 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	1988	2000	2008	2018
ha	1701	1285	1469	128	71	54

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

Les aptitudes sont proches de celles des autres types de Gamay teinturier et du Gamay.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Gamay Fréaux porte le numéro 361. Un conservatoire de 25 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 et les baies sont petites. Les vins sont relativement acides et qualitativement peu intéressants mais plus colorés que ceux obtenus avec le Gamay de Bouze ou le Gamay de Chaudenay et beaucoup plus tanniques que les vins issus de Gamay. Le Gamay Fréaux est à réserver pour les assemblages uniquement.



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