

Gascon N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est originaire du Nord de la France.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Gascon

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

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, orbiculaires, entières ou à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire fermé à lobes chevauchants, des dents moyennes à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan parfois gaufré, bullé et à la face inférieure, une densité moyenne des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2000	2008	2018
-------	------	------	------	------	------	------	------	------

ha	51	27	5	7	1	1	1	1
----	----	----	---	---	---	---	---	---

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
----------------	------	-------	-------	--------	---------	---------	--------	--------	--------

Allele 1	131	223	239	176	188	246	238	216	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	141	223	243	186	194	260	254	233	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage assez vigoureux peut être cultivé dans des conditions variées. Il est préférable de le tailler court.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de ce cépage.

Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 2ème époque, 3 semaines et demie après le Chasselas.

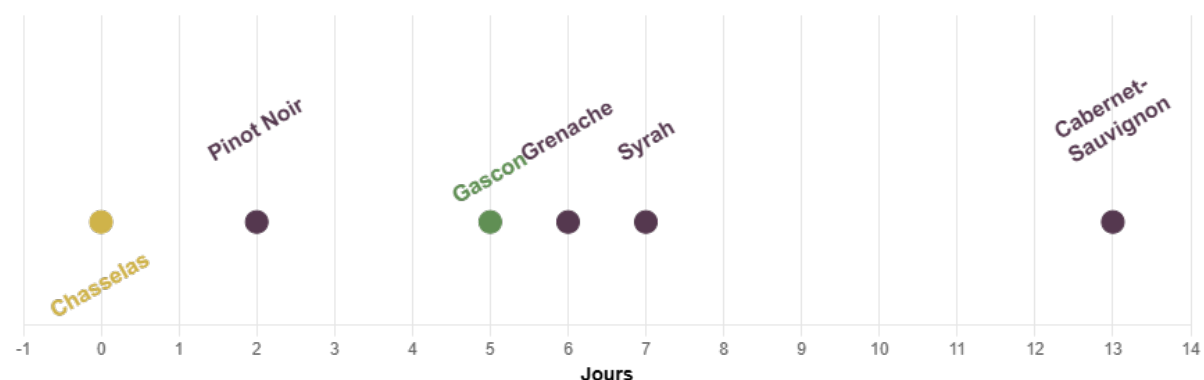
Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies petites. Le Gascon permet d'élaborer des vins très colorés, vifs, acides et de degré alcoolique moyen. Une maturité complète est nécessaire pour obtenir un produit de bonne qualité.

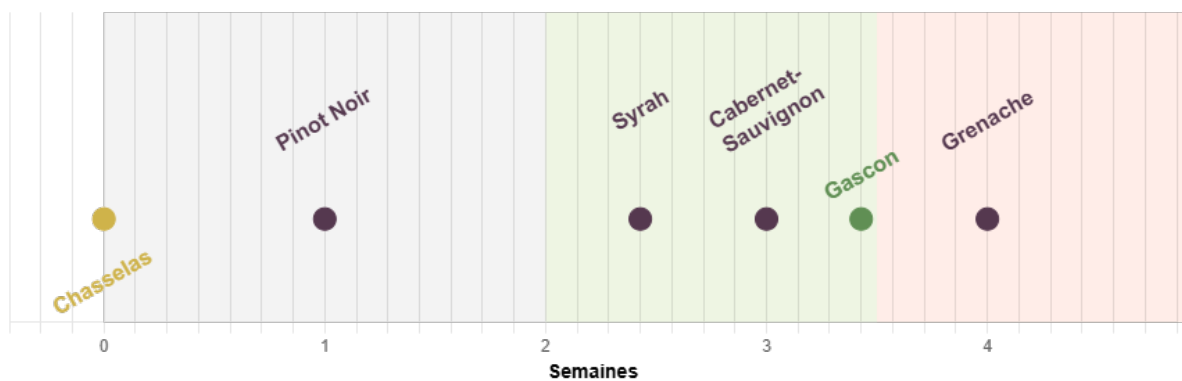
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gascon est assez sensible à la pourriture grise. Sa sensibilité est moindre vis-à-vis du mildiou.

Debourrement



Maturité



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.



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