

Gewurztraminer Rs

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété correspond à la mutation rose et aromatique du Savagnin blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Gewurztraminer

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Gewurztraminer est officiellement désigné par d'autres noms : Diseci traminac (Slovénie), Roter Traminer (Allemagne), Traminac (Croatie), Traminer (Autriche), Traminer cerveny (Rép. Tchèque, Slovaquie), Traminer aromatico (Italie) et Traminer roz (Roumanie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux feuilles adultes de petite taille, à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes chevauchants, des dents courtes à moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe bullé, légèrement gaufré, tourmenté ou révoluté sur les bords, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie et qui ont une couleur de l'épiderme rose (violacé) à maturité.

En France, le Gewurztraminer est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union européenne : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Luxembourg, Pays Bas, Portugal, République-Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1470	1972	2430	2590	2607	2920	3501

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	149	229	243	186	188	246	248	233	239
Allele 2	149	236	257	186	194	252	248	235	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage de vigueur assez élevée, peu productif et sensible à la coulure, doit être taillé long. Assez exigeant vis-à-vis du terroir (marneux de préférence), le Gewurztraminer est cependant sensible à la chlorose. Il est également sensible au dessèchement de la rafle. Ce cépage relativement précoce, subit parfois les gelées de printemps mais résiste bien aux gelées d'hiver.

Sélection clonale en France

Les huit clones agréés de Gewurztraminer portent les numéros 47, 48, 643, 1075, 1076, 1077, 1078 et 1079. Près de 140 clones ont été installés dans un conservatoire en Alsace en 1998.

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

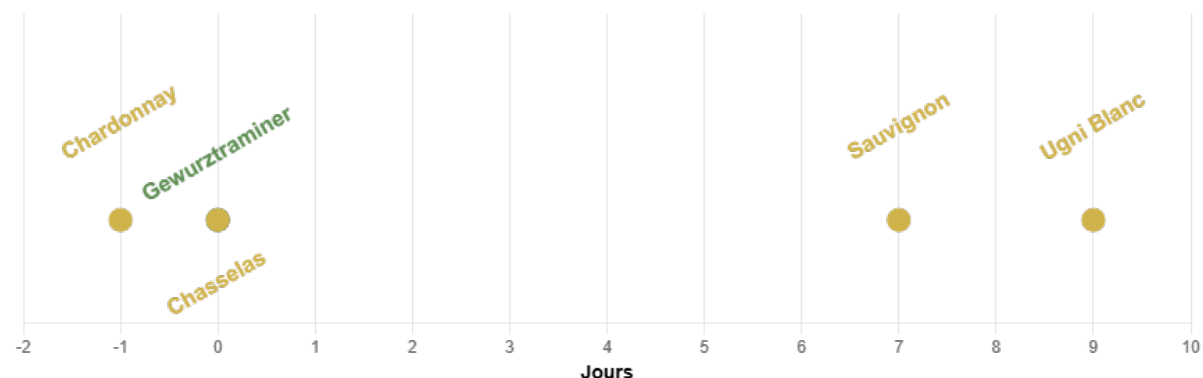
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Gewurztraminer possède un bon potentiel d'accumulation des sucres et donne, dans les terroirs favorables, des vins de grande qualité, moyennement acides, corsés, généreux, avec des arômes très puissants et particuliers (rose, litchis). Ces arômes ont tendance à devenir plus lourds et moins élégants sous des climats chauds.

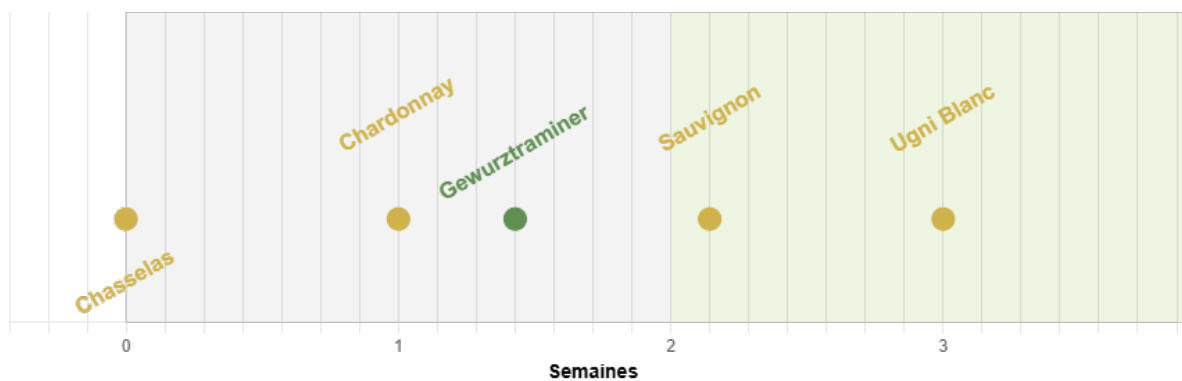
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gewurztraminer est un peu sensible à l'oïdium, aux vers de la grappe et à la pourriture grise.

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*