

Grolleau N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est sans doute originaire de Touraine et d'après les analyses génétiques publiées, il s'agit probablement d'un descendant du Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Grolleau

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 Grolleau 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 à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes de grande taille, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert, des dents grandes à côtés rectilignes, un limbe involuté, bullé, parfois gaufré, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés et des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

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

ha	11409	9725	5869	3837	2488	2406	2070
----	-------	------	------	------	------	------	------

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
----------------	------	------	------	-------	---------	---------	-------	-------	-------

Allele 1	131	236	247	172	204	244	240	243	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	141	238	249	178	204	252	254	245	271
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage fertile et sensible à la brunissure doit être conduit en taille courte et avec une faible charge. Les jeunes rameaux résistent mal au vent. Il assure une production convenable même après une gelée printanière.

Sélection clonale en France

Les six clones agréés de Grolleau portent les numéros 288, 364, 365, 366, 1318 et 1343.

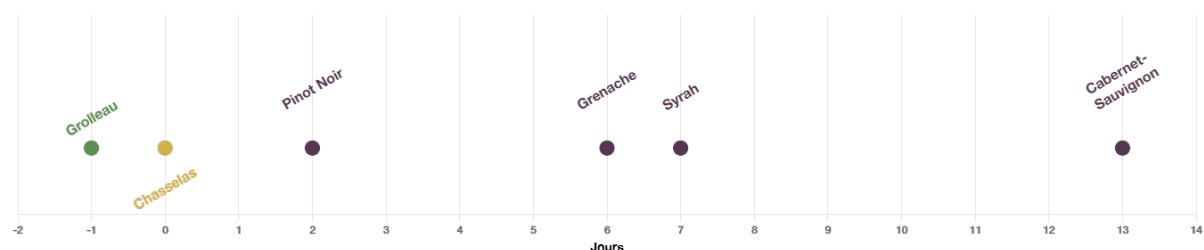
Un conservatoire comprenant plus de 200 clones a été implanté en Anjou en 1996.

Phénologie

Epoque de débourrement : 1 jour avant le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

Debourrement



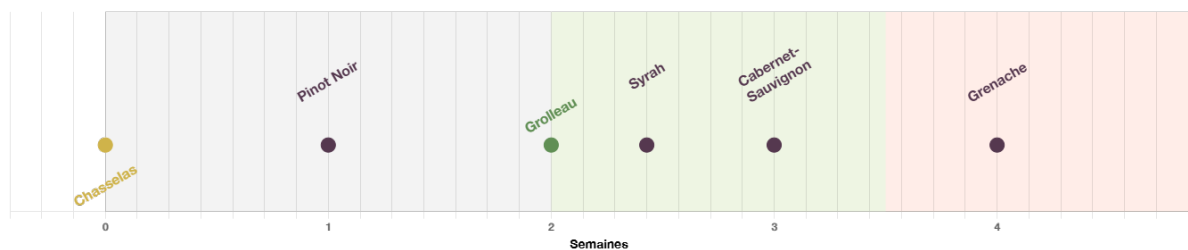
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont de taille moyenne. Le Grolleau donne des vins légers, peu colorés et peu alcooliques. Il est surtout utilisé pour l'élaboration de vins rosés (ou gris) ou effervescents. Il permet aussi d'élaborer des vins rouges souples et fruités lorsque le rendement est bien maîtrisé.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Grolleau est sensible à la pourriture pédonculaire et à l'excoriose.

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*