

Gros Vert B

Variété de raisin de cuve et de table.



Origine

Ce cépage d'origine méridionale est généralement destiné à la production de raisin de table.

Utilisation

Variété de raisin de cuve et de table.

Nom de la variété en France

Gros Vert

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 Gros Vert est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A. Il est classé en tant que variété de cuve seulement dans certains départements (voir réglementation en vigueur). Cette variété est également inscrite au catalogue de l'Italie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds de couleur verte ou à stries légèrement rouges,
- aux feuilles adultes petites ou moyennes, à cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, des dents longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe involuté et à la face inférieure, une densité très faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme elliptique courte ou arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	6052	5884	2698	1025	382	190	71

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	223	243	176	188	256	238	233	239
Allele 2	135	236	249	191	200	258	254	247	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage tardif est suffisamment fertile pour être taillé court. Il est sensible à la chlorose.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Gros Vert porte le numéro 1099.

Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : 3ème époque, 5 semaines et demie après le Chasselas.

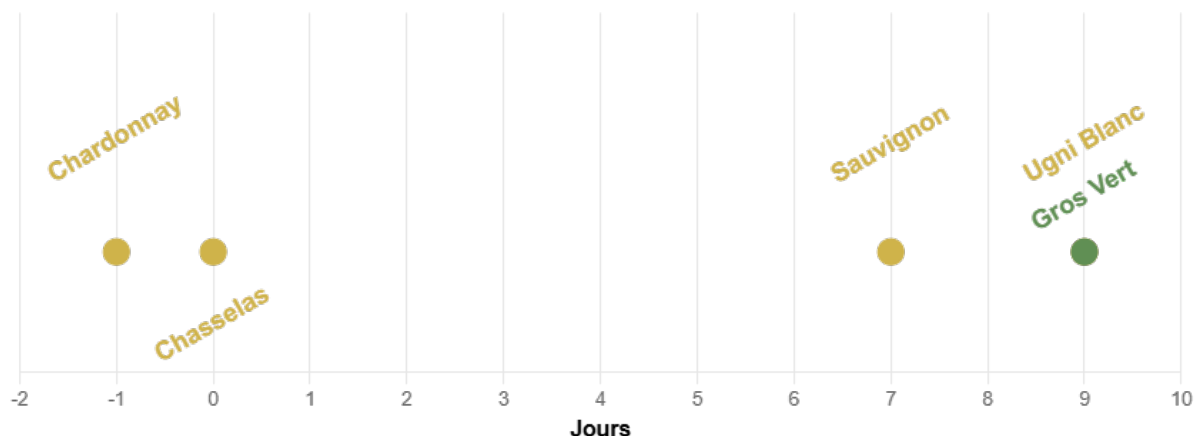
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont grosses. La pellicule est épaisse et la pulpe est charnue à saveur simple. Le Gros vert présente une très bonne aptitude à la conservation et au transport. Le vin obtenu est peu alcoolique et léger. Il peut être utilisé pour l'élaboration de vins effervescents.

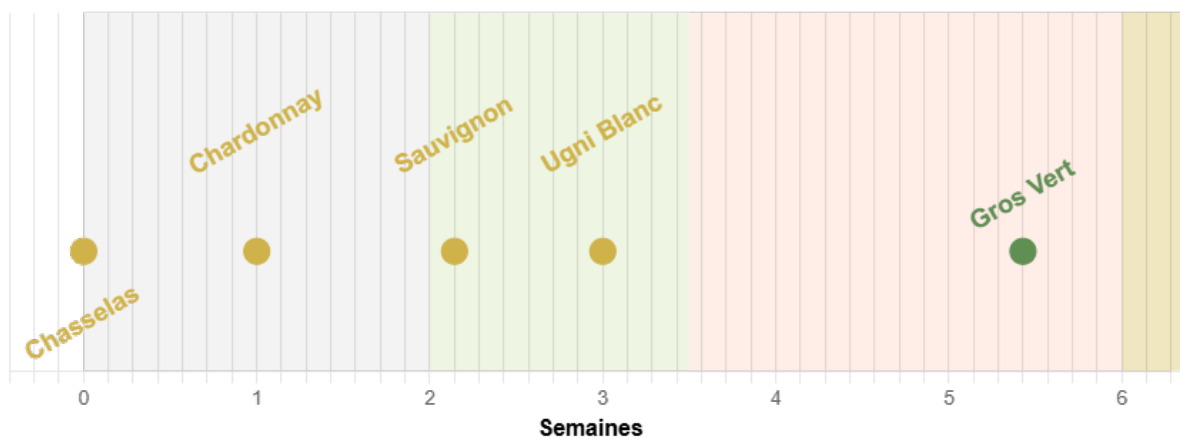
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gros vert présente une bonne résistance vis-à-vis de 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.



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