

# Saint-Pierre doré B

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage autochtone de l'Allier est, d'après les analyses génétiques publiées, probablement un descendant du Gouais blanc et de la Sauvignonasse.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Saint-Pierre doré

## Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union Européenne pour cette variété.

## Données règlementaires

En France, le Saint-Pierre doré 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 densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds de couleur rouge,
- aux feuilles adultes orbiculaires, entières ou à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents très longues par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures moyenne, un limbe tourmenté, gaufré, bullé, ondulé entre les nervures principales, et à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	2018
ha	123	81	6	2	0.3

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	131	225	239	176	188	238	240	233	255
Allele 2	141	232	239	182	196	252	254	245	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le Saint-Pierre doré est un cépage de vigueur moyenne, assez productif, à conduire en taille longue modérée.

### Sélection clonale en France

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

### Phénologie

Epoque de débourrement : 6 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

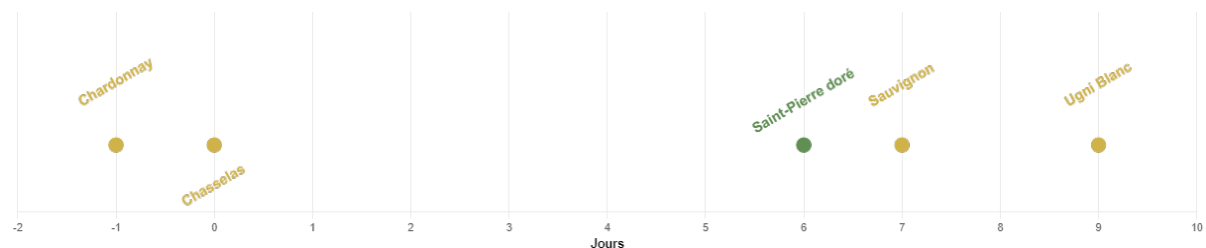
### Potentialités technologiques

Les grappes sont grosses et les baies moyennes. Le Saint-Pierre doré donne des vins communs, de faible degré et relativement acides qui peuvent éventuellement être utilisés comme vins de base pour effervescents.

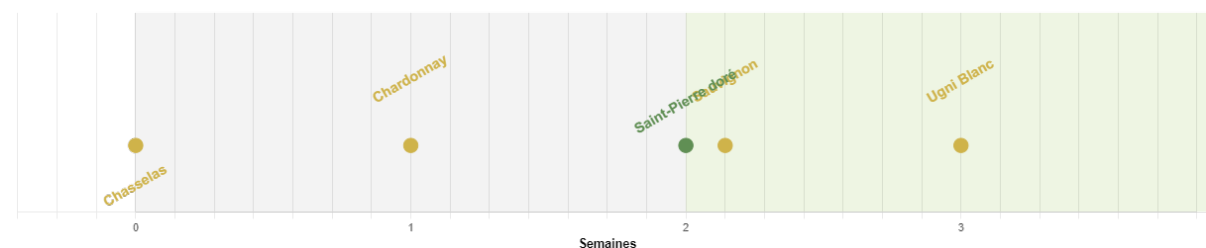
### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Saint-Pierre doré est extrêmement sensible à la pourriture grise mais en revanche, il est peu atteint par l'oïdium et le mildiou.

### Debourrement



### Maturité



### Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.  
©2023 Plantgrape, tous droits réservés

- 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*