

Sauvignon gris G

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété correspond à la mutation grise du Sauvignon.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sauvignon gris

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 Sauvignon gris 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 et Bulgarie.

Éléments de description

La description correspond à celle du Sauvignon, à l'exception de la couleur de l'épiderme des baies à maturité qui, dans ce cas, est généralement grise ou parfois rose.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1998	2008	2018
ha	10	113	325	1092

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	172	188	246	240	233	239
Allele 2	149	229	257	186	194	248	248	235	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sauvignon gris est moins productif que le Sauvignon.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le comportement de ce cépage paraît semblable à celui du Sauvignon.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Sauvignon gris porte le numéro 917. Deux conservatoires comprenant au total plus de 70 clones ont été installés en Anjou en 2000 et 2011.

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.

Phénologie

Epoque de débourrement : 10 jours après le Chasselas.

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

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Sauvignon gris donne des vins très puissants, corsés, avec des arômes un peu plus lourds et une acidité plus basse que le Sauvignon. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est très élevé (plus que pour le Sauvignon) et il semble particulièrement bien adapté en vue de l'élaboration de vins liquoreux.



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