

FICHE CEPAGE



Beaugaray N



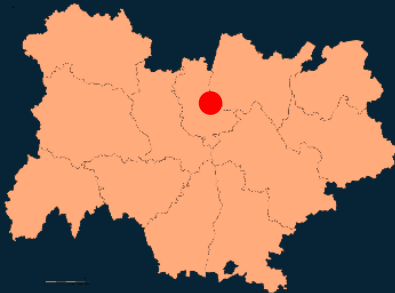
ORIGINE

Gamay

Heroldrebe



Beaugaray



Le Beaugaray est issu d'un croisement entre le Gamay et l'Heroldrebe réalisé dans les années 80 par l'INRA de Colmar en collaboration avec la Sicarex Beaujolais. Il en existe aujourd'hui moins de 1 ha en France principalement dans le département du Rhône.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVitChau

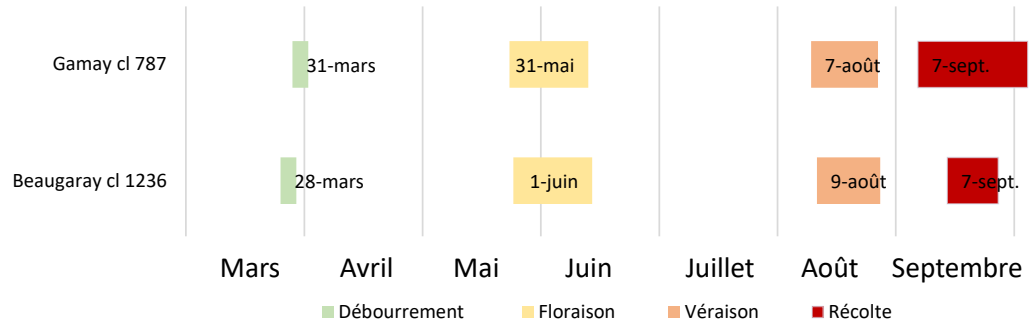
financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



PHENOLOGIE

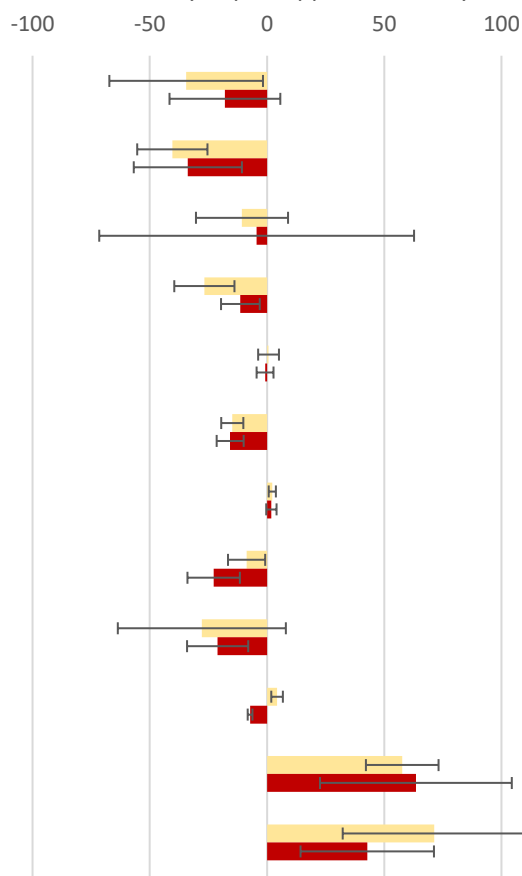
✓ Débourrement et maturité similaires au Gamay



AGRONOMIE

- ✓ Port semi-érigé, vigoureux mais sensible au stress hydrique
- ✓ Rendement faible, peu fertile, grappes moyennes à petites baies
- ✓ Maturité précoce, degré moyen, acidité faible

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



■ Sol argilo-siliceux, Pouilly (69)

■ Sol granitique, St-Etienne (69)

Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	0,8	kg/cep
	St-Etienne	1,3	
Fertilité	Pouilly	10	grappes /cep
	St-Etienne	13	
Poids grappe	Pouilly	64	g
	St-Etienne	76	
Poids 100 baies	Pouilly	118	g
	St-Etienne	150	
Degré potentiel	Pouilly	13,2	% vol.
	St-Etienne	12,3	
Acidité totale	Pouilly	4,1	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	4,2	
pH	Pouilly	3,3	
	St-Etienne	3,4	
Acide tartrique	Pouilly	7,3	g/L
	St-Etienne	7,3	
Acide malique	Pouilly	1,2	g/L
	St-Etienne	2,1	
Potassium	Pouilly	2047	mg/L
	St-Etienne	2768	
Anthocyanes	Pouilly	459	mg/kg
	St-Etienne	425	
Tanins	Pouilly	2407	mg/kg
	St-Etienne	2399	



DEGUSTATION

- ✓ Vin peu acide, coloré et tannique
- ✓ Nez fruité et floral

FICHE CEPAGE



Gamaret N



ORIGINE

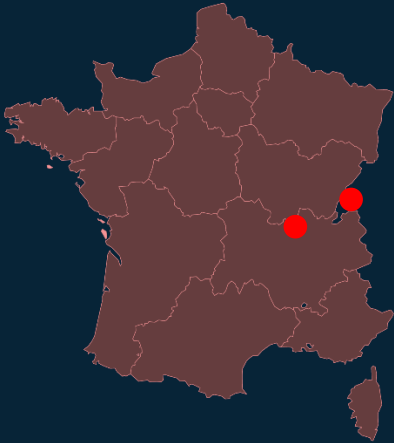
Gamay



Reichensteiner



Gamaret



Le Gamaret est issu d'un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner réalisé dans les années 70 par l'Agroscope de Changins en Suisse. Il en existe aujourd'hui 46 ha en France principalement dans le département du Rhône.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVITChau

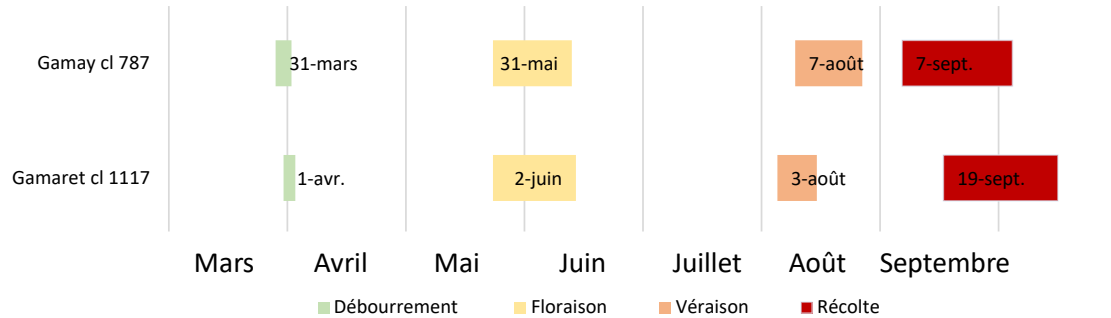
financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



PHENOLOGIE

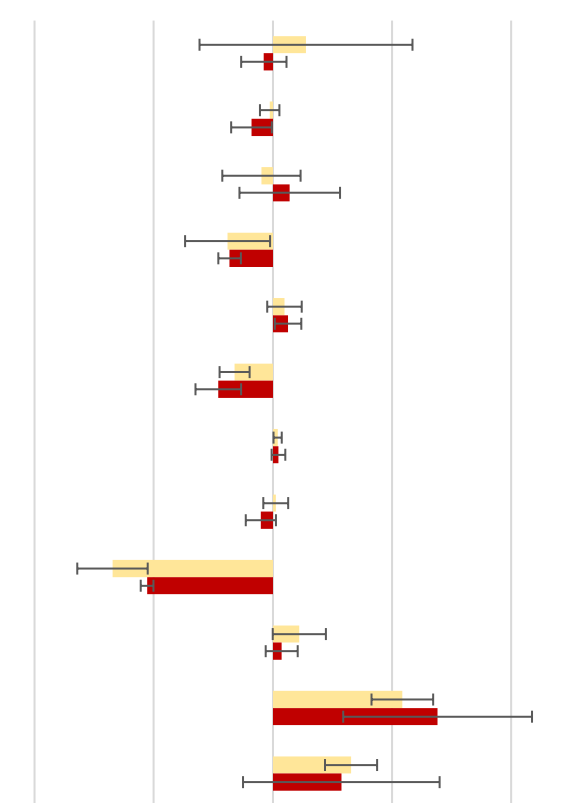
✓ Véraison précoce mais récolte 1-2 semaines après le Gamay



AGRONOMIE

- ✓ Port demi-érigé à horizontal, sensible au stress hydrique (flétrissement)
- ✓ Rendement moyen, grappes moyennes à petites baies
- ✓ Vendange retardée pour atteindre la maturité phénologique, faible concentration en acide malique, riche en anthocyanes et en tannins

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



■ Sol argilo-siliceux, Pouilly (69)

■ Sol granitique, St-Etienne (69)

Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	1,4	kg/cep
	St-Etienne	1,5	
Fertilité	Pouilly	17	grappes /cep
	St-Etienne	18	
Poids grappe	Pouilly	68	g
	St-Etienne	86	
Poids 100 baies	Pouilly	124	g
	St-Etienne	138	
Degré potentiel	Pouilly	13,7	% vol.
	St-Etienne	13,2	
Acidité totale	Pouilly	4,1	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	3,8	
pH	Pouilly	3,2	
	St-Etienne	3,4	
Acide tartrique	Pouilly	8,0	g/L
	St-Etienne	9,1	
Acide malique	Pouilly	0,5	g/L
	St-Etienne	1,2	
Potassium	Pouilly	2170	mg/L
	St-Etienne	3090	
Anthocyanes	Pouilly	450	mg/kg
	St-Etienne	443	
Tanins	Pouilly	1888	mg/kg
	St-Etienne	2141	



DEGUSTATION

- ✓ Vin peu acide, coloré et tannique
- ✓ Nez épice

FICHE CEPAGE



Gaminot N



ORIGINE

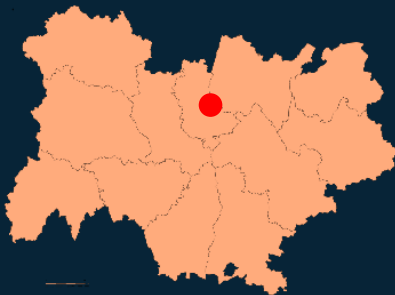
Gamay



Pinot



Gaminot



Le Gaminot est issu d'un croisement entre le Gamay et le Pinot réalisé dans les années 80 par l'INRA de Colmar en collaboration avec la Sicarex Beaujolais. Il en existe aujourd'hui moins de 1 ha en France principalement dans le département du Rhône.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVitChau

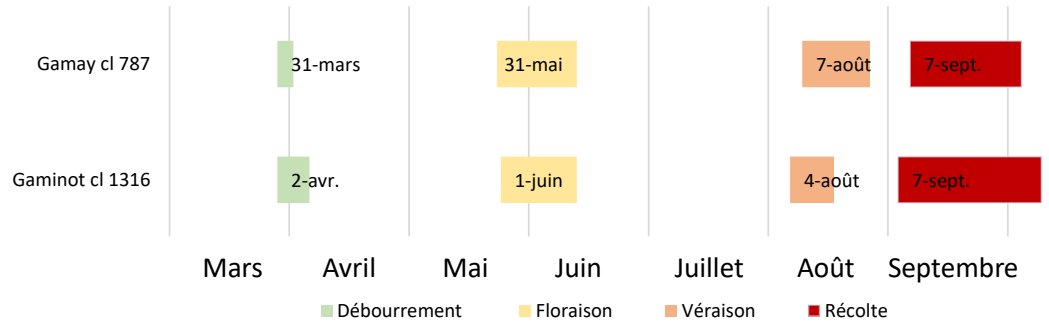
financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



PHENOLOGIE

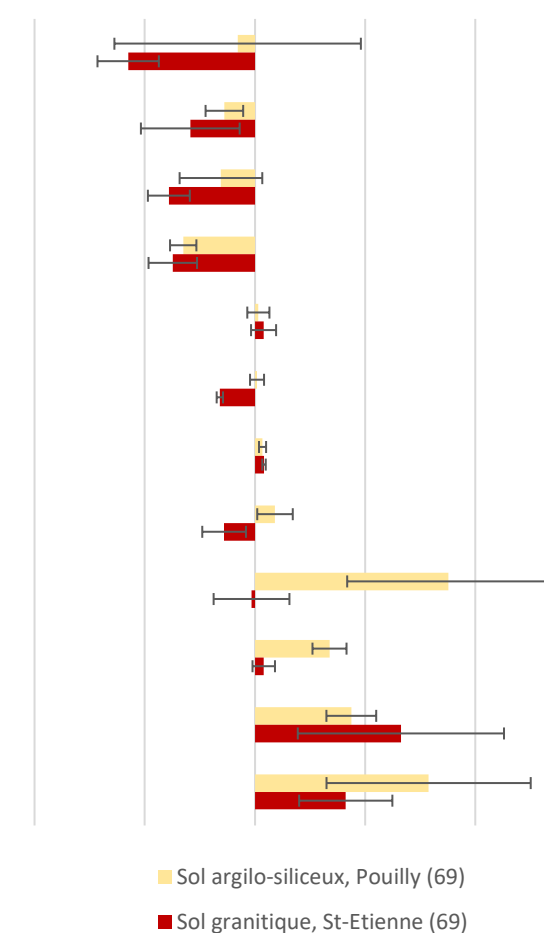
✓ Débourrement et maturité similaires au Gamay



AGRONOMIE

- ✓ Port horizontal à semi-érigé, peu vigoureux, sensible au stress hydrique
- ✓ Rendement faible, peu fertile, petites grappes à petites baies
- ✓ Maturité précoce, degré élevé, acidité parfois élevée

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	1,1	kg/cep
	St-Etienne	0,7	
Fertilité	Pouilly	15	grappes /cep
	St-Etienne	14	
Poids grappe	Pouilly	62	g
	St-Etienne	53	
Poids 100 baies	Pouilly	109	g
	St-Etienne	108	
Degré potentiel	Pouilly	13,4	% vol.
	St-Etienne	12,9	
Acidité totale	Pouilly	4,9	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	4,2	
pH	Pouilly	3,3	
	St-Etienne	3,5	
Acide tartrique	Pouilly	8,6	g/L
	St-Etienne	8,1	
Acide malique	Pouilly	2,7	g/L
	St-Etienne	2,4	
Potassium	Pouilly	2637	mg/L
	St-Etienne	3105	
Anthocyanes	Pouilly	422	mg/kg
	St-Etienne	431	
Tanins	Pouilly	2544	mg/kg
	St-Etienne	2403	



DEGUSTATION

- ✓ Vin coloré, tannique, équilibré
- ✓ Nez fruité proche du Pinot

FICHE CEPAGE



Granita N



ORIGINE

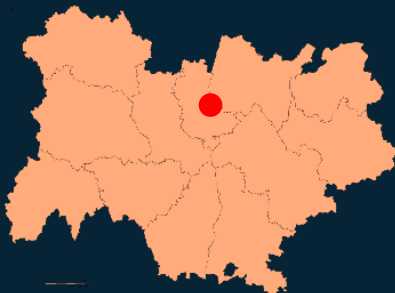
Portugais

Auxerrois

Bleu



Granita



Le Granita est issu d'un croisement entre l'Auxerrois et le Portugais Bleu réalisé dans les années 70 par l'INRA de Colmar en collaboration avec la Sicarex Beaujolais. Il en existe aujourd'hui moins de 1 ha en France principalement dans le département du Rhône.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVitChau

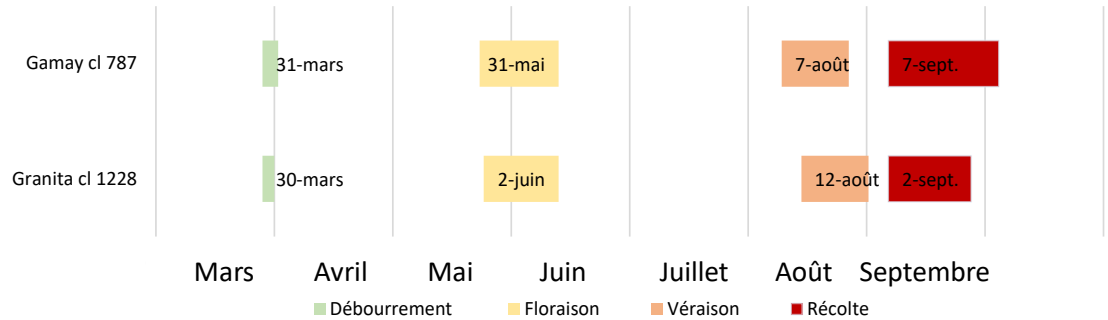
financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



PHENOLOGIE

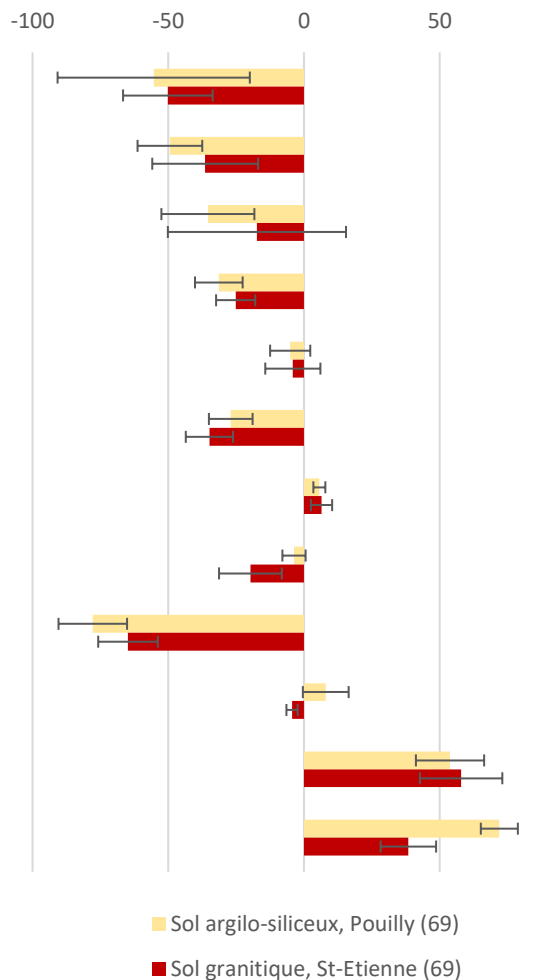
✓ Véraison légèrement plus tardive que le Gamay, maturité précoce



AGRONOMIE

- ✓ Port couché, vigoureuse mais sensible au stress hydrique
- ✓ Rendement faible, peu fertile, petites grappes à petites baies
- ✓ Maturité précoce, degré moyen, acidité faible

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	0,5	kg/cep
	St-Etienne	0,8	
Fertilité	Pouilly	9	grappes /cep
	St-Etienne	13	
Poids grappe	Pouilly	47	g
	St-Etienne	67	
Poids 100 baies	Pouilly	107	g
	St-Etienne	127	
Degré potentiel	Pouilly	12,4	% vol.
	St-Etienne	11,9	
Acidité totale	Pouilly	3,6	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	3,2	
pH	Pouilly	3,4	
	St-Etienne	3,5	
Acide tartrique	Pouilly	7,6	g/L
	St-Etienne	7,6	
Acide malique	Pouilly	0,4	g/L
	St-Etienne	1,0	
Potassium	Pouilly	2131	mg/L
	St-Etienne	2852	
Anthocyanes	Pouilly	449	mg/kg
	St-Etienne	420	
Tanins	Pouilly	2457	mg/kg
	St-Etienne	2364	



DEGUSTATION

- ✓ Vin peu acide, coloré et tannique
- ✓ Aromatique, fruité et floral

FICHE CEPAGE



Marselan N



ORIGINE

Cabernet-
Sauvignon

Grenache

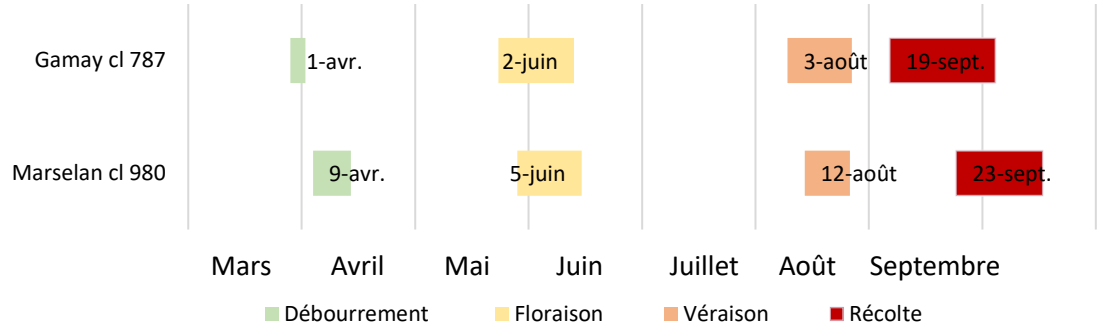


Marselan



PHENOLOGIE

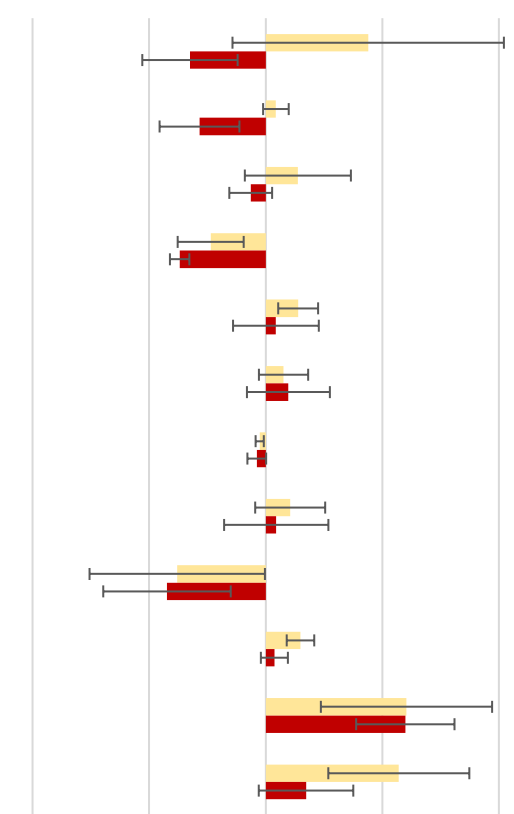
- ✓ Débourrement tardif, maturité tardive



AGRONOMIE

- ✓ Port semi-érigé, peu sensible au stress hydrique en Beaujolais (peu de défoliation pas de flétrissement)
- ✓ Rendement variable, grosses grappes à petites baies, faible rendement en jus
- ✓ Maturité précoce, degré élevé, bonne concentration en acide malique

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



■ Sol argilo-siliceux, Pouilly (69)

■ Sol granitique, St-Etienne (69)

Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	1,8	kg/cep
	St-Etienne	1,0	
Fertilité	Pouilly	18	grappes /cep
	St-Etienne	14	
Poids grappe	Pouilly	81	g
	St-Etienne	77	
Poids 100 baies	Pouilly	119	g
	St-Etienne	106	
Degré potentiel	Pouilly	15,0	% vol.
	St-Etienne	12,9	
Acidité totale	Pouilly	5,2	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	5,4	
pH	Pouilly	3,1	
	St-Etienne	3,2	
Acide tartrique	Pouilly	8,6	g/L
	St-Etienne	9,7	
Acide malique	Pouilly	1,1	g/L
	St-Etienne	1,7	
Potassium	Pouilly	2254	mg/L
	St-Etienne	3090	
Anthocyanes	Pouilly	468	mg/kg
	St-Etienne	430	
Tanins	Pouilly	2268	mg/kg
	St-Etienne	1999	

Le Marselan est issu d'un croisement entre le Grenache et le Cabernet-Sauvignon réalisé dans les années 60 par l'INRA de Marseillan. Il en existe aujourd'hui 5922 ha en France principalement dans le sud de la France.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVitChau

financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



DEGUSTATION

- ✓ Vin peu acide, coloré et tannique
- ✓ Nez aromatique, fruité

Les résultats présentés sont des moyennes sur 3 millésimes (2020-2022) obtenues sur des parcelles de collection par la Sicarex

FICHE CEPAGE



Picarlat N



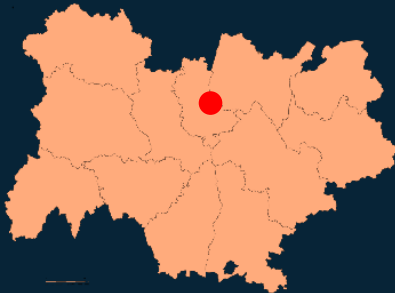
ORIGINE

Cabernet
Sauvignon

Pinot



Picarlat



Le Picarlat est issu d'un croisement entre le Pinot et le Cabernet Sauvignon réalisé dans les années 70 par l'INRA de Colmar en collaboration avec la Sicarex Beaujolais. Il en existe aujourd'hui moins de 1 ha en France principalement dans le département du Rhône.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVITChau

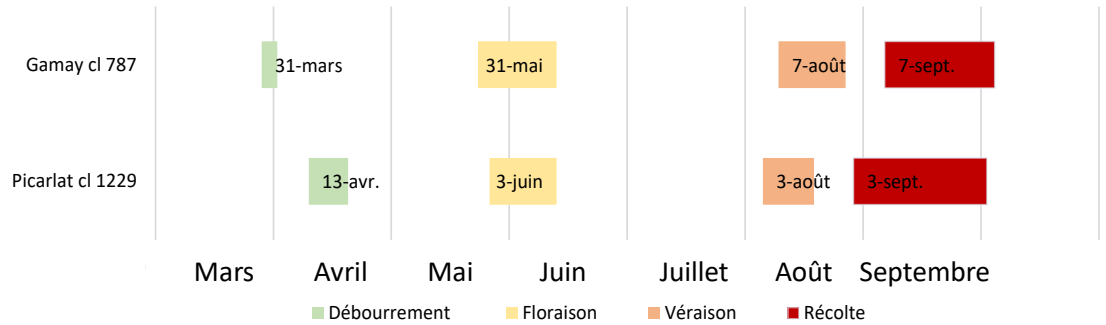
financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



PHENOLOGIE

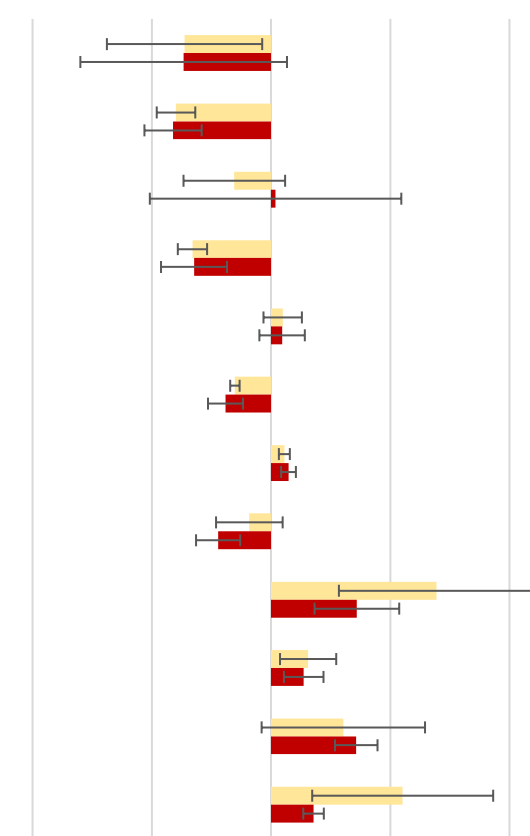
- ✓ Débourrement tardif, peu sensible au gel



AGRONOMIE

- ✓ Port semi-érigé, vigoureux mais sensible au stress hydrique
- ✓ Rendement faible, peu fertile, grappes moyennes à petites baies
- ✓ Maturité précoce, degré élevé, bonne concentration en acide malique

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



■ Sol argilo-siliceux, Pouilly (69)

■ Sol granitique, St-Etienne (69)

Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	0,8	kg/cep
	St-Etienne	0,9	
Fertilité	Pouilly	10	grappes /cep
	St-Etienne	12	
Poids grappe	Pouilly	60	g
	St-Etienne	74	
Poids 100 baies	Pouilly	106	g
	St-Etienne	116	
Degré potentiel	Pouilly	13,8	% vol.
	St-Etienne	13,0	
Acidité totale	Pouilly	4,1	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	4,0	
pH	Pouilly	3,4	
	St-Etienne	3,6	
Acide tartrique	Pouilly	7,2	g/L
	St-Etienne	7,5	
Acide malique	Pouilly	2,4	g/L
	St-Etienne	3,4	
Potassium	Pouilly	2285	mg/L
	St-Etienne	3396	
Anthocyanes	Pouilly	383	mg/kg
	St-Etienne	363	
Tanins	Pouilly	2248	mg/kg
	St-Etienne	2022	



DEGUSTATION

- ✓ Vin peu acide, coloré et tannique
- ✓ Nez parfois végétal

FICHE CEPAGE



Syrah N



ORIGINE

Mondeuse

Dureza

Blanche



Syrah



La Syrah est issue du croisement entre la Dureza et la Mondeuse Blanche*. Elle est cultivée de longue date dans les Côtes du Rhône septentrionales. Il en existe aujourd'hui plus de 60000 ha dans toute la France dont plus de 9000 ha en AuRA.

*d'après les résultats des analyses génétiques publiées dans l'article *Lacombe et al. 2013*.

Fiche réalisée dans le cadre du projet

OnAuRAVITChau

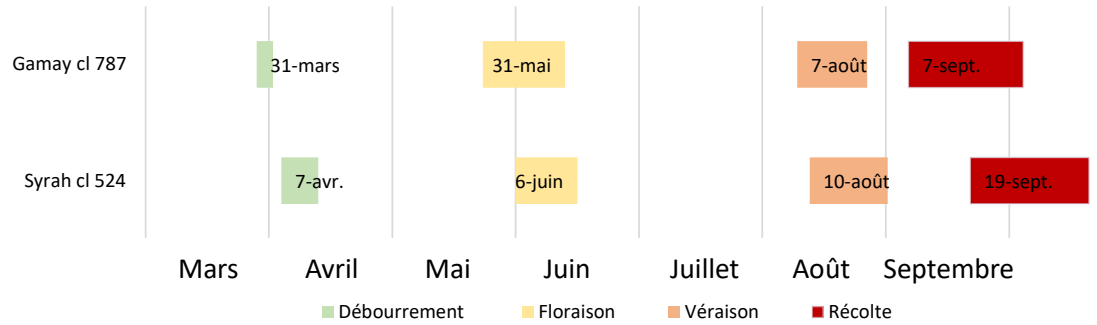
financé par la région AuRA

En partenariat avec l'IFV, la Chambre d'Agriculture de la Drôme et la Fédération Viticole du Puy de Dôme



PHENOLOGIE

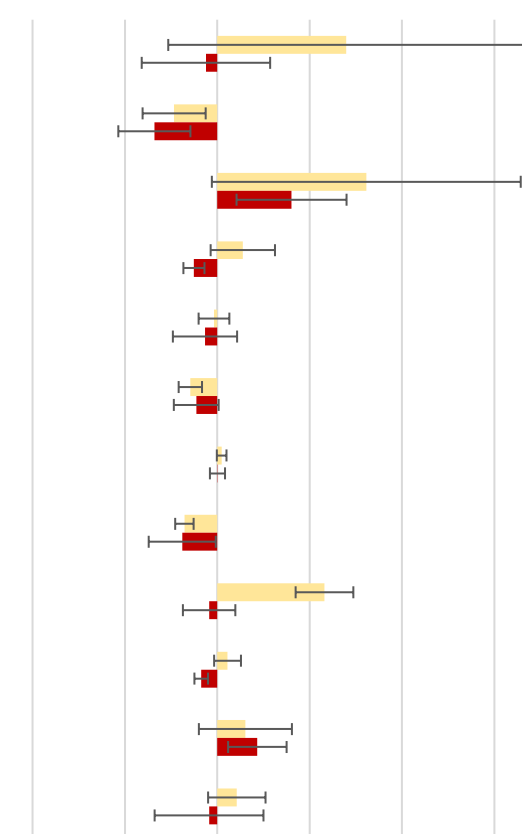
✓ Débourrement et véraison plus tardifs que la Gamay



AGRONOMIE

- ✓ Port couché, sensible au stress hydrique (défoliation)
- ✓ Moins fertile que le Gamay mais grappes plus grosses
- ✓ Maturité plus tardive que le Gamay, concentration en acide tartrique faible

Ecart moyen par rapport au Gamay 787 (%)



■ Sol argilo-siliceux, Pouilly (69)

■ Sol granitique, St-Etienne (69)

Paramètre	Parcelle	Valeur moyenne	Unité
Rendement	Pouilly	2,0	kg/cep
	St-Etienne	1,4	
Fertilité	Pouilly	13	grappes /cep
	St-Etienne	13	
Poids grappe	Pouilly	122	g
	St-Etienne	111	
Poids 100 baies	Pouilly	177	g
	St-Etienne	148	
Degré potentiel	Pouilly	12,9	% vol.
	St-Etienne	11,6	
Acidité totale	Pouilly	4,2	g/L eq. H ₂ SO ₄
	St-Etienne	4,4	
pH	Pouilly	3,3	
	St-Etienne	3,3	
Acide tartrique	Pouilly	6,4	g/L
	St-Etienne	7,6	
Acide malique	Pouilly	2,4	g/L
	St-Etienne	2,4	
Potassium	Pouilly	2070	mg/L
	St-Etienne	2722	
Anthocyanes	Pouilly	339	mg/kg
	St-Etienne	328	
Tanins	Pouilly	1591	mg/kg
	St-Etienne	1631	



DEGUSTATION

- ✓ Vin peu acide, coloré et tannique
- ✓ Nez fruité

Les résultats présentés sont des moyennes sur 3 millésimes (2020-2022) obtenues sur des parcelles de collection par la Sicarex