



GAMAY

Origine

Famille :
vitis vinifera

Origine :

Ce cépage originaire de Bourgogne résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot noir et le Gouais blanc.



Aptitude Culturelles et Agronomiques :

Le Gamay est un cépage peu vigoureux, faible mais fertile. Sa production doit être maîtrisée car il a tendance à s'épuiser (en particulier en conditions trop fertiles sous des climats chauds). Il se montre parfois sensible au millerandage lorsque les conditions climatiques sont défavorables au moment de la floraison. C'est un cépage précoce, sensible aux risques de grillage. Il possède un port demi-érigé à érigé et doit être de préférence taillé court. Après une gelée de printemps, les rameaux issus des bourgeons secondaires sont relativement fructifères. Il a tendance à émettre de nombreux grappillons.

Potentialités Technologiques :

Les grappes sont petites, assez compactes et les baies sont moyennes. Ce cépage permet d'obtenir, en conditions de macération en grappes entières, des vins chaleureux, fruités, moyennement colorés mais peu tanniques. Ce cépage permet également de produire des vins rosés fruités élégants.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Le Gamay est sensible à la pourriture grise, à l'excoriose, aux maladies du bois, aux vers de la grappe et aux jaunisses.

« Pl@ntGrape, Catalogue des vignes cultivées en France, IFV – INRAE – l'Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2009-2021 ».
laurent.audeguin@vignevin.com