

○ Gamay

En France, c'est principalement le cépage des vins du beaujolais, dont il fait à la fois la réputation des vins primeurs et des vins AOC de garde.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement duveteux blanc, à pointe rosée.
- Jeunes feuilles aranéuses, brillantes à plages bronzées.
- Feuilles moyennes, unies, minces, lisses, vert clair, faiblement lobées, sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert ; dents angeleuses, étroites ; dessous du limbe pratiquement glabre ou faiblement pubescent selon les clones. Certaines feuilles, issus des gourmands, peuvent être profondément lobées. A l'automne, le rougissement du feuillage est important sans être total.
- Rameaux vert clair, glabres, brillants ; vrilles petites, fines, vertes.
- Grappes moyennes, cylindriques, compactes, un peu ailées ; baies moyennes, légèrement ovoïdes, bleu blanchâtre, peau fine, jus abondant à saveur simple.

Aptitudes culturales

- Débourrement précoce.
- Maturité précoce.
- Vigueur moyenne à conduire en taille courte.
- Sensible à la pourriture grise et à l'excoriose.
- Production moyenne à élevée.

Aptitudes œnologiques

- Vin peu alcoolique, moyennement coloré et plus ou moins acide selon les rendements.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 358, 509, 565, 787, 1108, 1109.
- **Production moyenne à élevée** : 222, 282, 489, 656, 1060.
- **Production élevée à très élevée** : 102, 105, 106, 284, 285, 356, 490.