



Gewurztraminer Rs



Nom de la variété en France

Gewurztraminer

Origine

Cette variété correspond à la mutation rose et aromatique du Savagnin blanc.

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Gewurztraminer est officiellement désigné par d'autres noms : Diseci traminac (Slovénie), Roter Traminer (Allemagne), Traminac (Croatie), Traminer (Autriche), Tramin cerveny (Rép. Tchèque, Slovaquie), Traminer aromatico (Italie) et Traminer roz (Roumanie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Gewurztraminer 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, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Luxembourg, Pays Bas, Portugal, République-Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Evolution des surfaces cultivées en France

	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	1470	1972	2430	2590	2607	2920	3501

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux feuilles adultes de petite taille, à trois lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert ou à lobes chevauchants, des dents courtes à moyennes par rapport à leur largeur à la base, à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures faible à moyenne, un limbe bullé, légèrement gaufré, tourmenté ou révoluté sur les bords, et à la face inférieure, une densité moyenne des poils couchés,

- aux baies qui sont de forme arrondie et qui ont une couleur de l'épiderme rose (violacé) à maturité.

Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	149	229	243	186	188	246	248	233	239
Allèle 2	149	236	257	186	194	252	248	235	271

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 1ère époque, 1 semaine et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques

Ce cépage de vigueur assez élevée, peu productif et sensible à la coulure, doit être taillé long. Assez exigeant vis-à-vis du terroir (marneux de préférence), le Gewurztraminer est cependant sensible à la chlorose. Il est également sensible au dessèchement de la rafle. Ce cépage relativement précoce, subit parfois les gelées de printemps mais résiste bien aux gelées d'hiver.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gewurztraminer est un peu sensible à l'oïdium, aux vers de la grappe et à la pourriture grise.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Gewurztraminer possède un bon potentiel d'accumulation des sucres et donne, dans les terroirs favorables, des vins de grande qualité, moyennement acides, corsés, généreux, avec des arômes très puissants et particuliers (rose, litchis). Ces arômes ont tendance à devenir plus lourds et moins élégants sous des climats chauds.

Sélection clonale en France

Les huit clones agréés de Gewurztraminer portent les numéros 47, 48, 643, 1075, 1076, 1077, 1078 et 1079. Près de 140 clones ont été installés dans un conservatoire en Alsace en 1998.

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 - Montpellier SupAgro, 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.

Description des clones agréés en France

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques
47	Alsace	INRA	moyenne	moyen	moyenne	
	1971	Alsace	moyen	moyenne	moyenne	
	2.44 ha		moyenne			vins appréciés en dégustation
48	Alsace	INRA	moyenne	supérieur	inférieure à moyenne	
	1971	Alsace	moyen à supérieur	inférieure à moyenne	moyenne	
	0.67 ha		moyenne			vins typiques du cépage
643	Alsace	INRA	moyenne à supérieure	supérieur	inférieure à moyenne	
	1980	Alsace	moyen à supérieur	inférieure à moyenne	moyenne	
	1.38 ha		moyenne			vins typiques du cépage

ENTAV  INRA®

ENTAV  INRA®

N° de Clone	Identité et disponibilités		Données Agronomiques		Données Technologiques	
	Origine	Sélection	Fertilité	Niveau de production	Richesse en sucre	Potentiel couleur
	Année d'agrément	Références Agronomiques	Poids des grappes	Vigueur	Acidité totale	Structure tannique
	Surface en multiplication (année)		Taille de baies	Sensibilité à la pourriture grise	Intensité aromatique	Aptitudes œnologiques

ENTAV  INRA®

1075	Alsace	INRA - CIVA	moyenne	moyen	moyenne	
	2003	Alsace	moyen	inférieure à moyenne	moyenne	
	0.25 ha		moyenne			vins appréciés en dégustation

ENTAV  INRA®

1076	Alsace	INRA - CIVA	moyenne	inférieur	supérieure	
	2003	Alsace	inférieur	moyenne	inférieure à moyenne	
	0.20 ha		inférieure			vins appréciés en dégustation

ENTAV  INRA®

1077	Alsace	INRA - CIVA	moyenne	moyen	moyenne à supérieure	
	2003	Alsace	moyen	moyenne	moyenne	
	0.23 ha		moyenne			vins appréciés en dégustation

ENTAV  INRA®

1078	Alsace	INRA - CIVA	moyenne	moyen à supérieur	moyenne	
	2003	Alsace	moyen	moyenne	moyenne	
	0.21 ha		moyenne			vins appréciés en dégustation

ENTAV  INRA®

1079	Alsace	INRA - CIVA	moyenne	moyen	moyenne	
	2003	Alsace	moyen	moyenne à supérieure	moyenne	
	0.22 ha		moyenne			vins appréciés en dégustation

ENTAV  INRA®



Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la [Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

