



## Gibert N



### Nom de la variété en France

Gibert

### Origine

Le Gibert semble être originaire du Lot. Des études génétiques récentes réalisées à Montpellier ont montré qu'il résulterait d'un croisement entre le Cot et le Colombaud.

### 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 Gibert est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2018 sur la liste A et classé.

### Utilisation

Variété de raisin de cuve.

### Evolution des surfaces cultivées en France



### Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau de couleur blanche, qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur blanche puis jaune, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes moyennes à grandes, avec cinq à sept lobes, un sinus pétiolaire fermé ou à lobes chevauchants, des dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures très faible à nulle, un limbe plan, finement bullé, et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme légèrement elliptique.

## Profil Génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allèle 1	131	223	243	182	186	240	238	233	239
Allèle 2	131	225	262	188	202	260	266	257	239

## Phénologie

Epoque de débourrement : 9 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 3ème époque, 4 semaines à 4 semaines et demie après le Chasselas.

## Aptitudes culturales et agronomiques

Le Gibert est un cépage vigoureux, très productif au port demi-érigé. Du fait de son débourrement plutôt tardif, il est peu touché par les gelées de printemps.

## Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Gibert est peu sensible au mildiou.

## Potentialités technologiques

Les grappes du Gibert sont moyennes à grosses et compactes. Les baies sont également moyennes à grosses, à saveur simple, avec une pellicule d'épaisseur moyenne et une pulpe juteuse. Il peut être vinifié en rouge et en rosé. Ses vins sont faciles à boire, frais, légers, avec des arômes floraux, une faible teneur en alcool et en anthocyanes ; ils ne sont pas aptes au vieillissement.

## Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé de cette variété. Un conservatoire de 5 clones de Gibert a été implanté en 2012 à la Ferme Départementale d'Anglars-Juillac dans le Lot.

## Références bibliographiques

- 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.
- Registre Ampélographique International. 1961-1972, Ed. OIV, France.
- Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français. Artozoul et al., 1960, Ed. INRA, France.



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/)

