



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 - Montpellier SupAgro, 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/)

