

Gascon N

Ce cépage était fortement présent dans l'Yonne et l'Orléanais avant la crise phylloxérique. Tardif, il produit des vins colorés, frais, assez acides et de degré alcoolique moyen.

Synonymes : Franc noir, Franc noir du Gâtinais, Arribet ou Larrivet, Rochelle noire, Plant de Moret, Morineau, Plant de Villeneuve, Doyen noir, Haute-Plaine

Origine : Plusieurs origines possibles : Loiret (où il est mentionné dès 1816), Loir-et-Cher ou Yonne où il était présent avant le phylloxéra sur 9000 ha

VITICULTURE

Type de sol	Argiles à silex, Graviers blancs en sol sec, Sables du miocène
Porte-greffe	/

Débourrement	6 jours après le Chasselas
Maturité	2 ^{ème} époque tardive, 3 semaines et demi après le Chasselas
Sensibilité élevée	Oïdium, Cou lure, pourriture à maturité
Sensibilité faible	Blackrot, cicadelles, cigariers
Résistance	Plutôt résistant au mildiou

Densité de plantation	Entre 6600 et 8000 pieds/ha
Taille	Taille Guyot ou Gobelet, pour une production plus régulière et une meilleure maturité
Productivité optimale	30 - 50 hl/ha ; peut être un gros producteur : 60 - 80 hl/ha
Port de la vigne	Erigé
Effeuil lage- Vendanges en vert	Si besoin pour aérer et diminuer la production
Maturité	Cépage tardif. Le réchauffement climatique pourrait permettre une meilleure maturité avec un degré alcoolique satisfaisant

OENOLOGIE

Utilisations

Rouge tranquille - monocépage
Rosé tranquille - monocépage (si le rendement est faible)
Assemblage (cépage très minoritaire)

Vinification

En rouge, vendange manuelle; fermentation alcoolique en cuve ou barrique, malolactique en barrique ;
élevage de 10 mois à 3 ans
En rosé, pressurage direct ; fermentation alcoolique en cuve, malolactique en barrique

Profil œnologique

Robe couleur porto
Nez moyennement expressif, fruits rouges, légèrement fumé
Bouche : fraîcheur, acidité, sur les fruits plutôt confits, tanins légers

Clones

aucun

Conservatoire

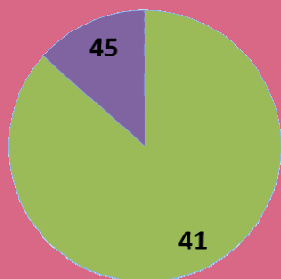
aucun

Vignes mères

aucune

Surfaces 2015

1.04 ha



Autorisé en

Aucune appellation

Vin de France unique-
ment

vinOpôle
Centre Val de Loire

