



Gouget N

Originaire de l'Allier, il était également présent dans le sud du Cher et de l'Indre. Aujourd'hui, il n'est plus cultivé que par des amateurs, qui l'utilisent principalement en assemblage. Ses capacités restent mal connues, mais une expérimentation est en cours

Synonymes : Gauget noir, Gouge noir, Gouge, Lyonnais, Petit Neyran, Neyrou, Neyrac, Moret

Origine : Cépage vraisemblablement originaire de l'Allier

Clones

aucun

Conservatoire

aucun

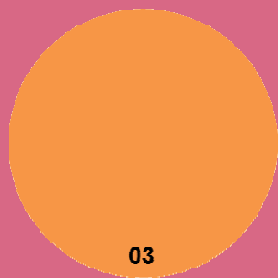
Vignes mères

aucune

Surfaces 2015

7.3 ha

Dans les départements:



03

Autorisé en

Aucune appellation

Vin de France
uniquement

VITICULTURE

Type de sol	Micaschistes et sables argileux
Porte-greffe	3309
Débourrement	2 jours après le Chasselas
Maturité	1 ^{ère} époque, 1 semaine après le Chasselas
Sensibilité élevée	Pourriture grise à maturité car peau fine
Sensibilité faible	Oïdium
Résistance	Plutôt résistant au mildiou et au blackrot

Densité de plantation	Entre 6500 et 7000 pieds/ha
Taille	Taille en guyot simple
Productivité optimale	30 - 40 hl/ha pour obtenir un vin qualitatif
Port de la vigne	Erigé
Effeuilage - Vendanges en vert	Conseillés pour diminuer la production et aérer la vendange
Maturité	Cépage plutôt tardif, maturité proche de celle du Gamay. Le réchauffement climatique pourrait permettre une meilleure maturité avec un degré alcoolique satisfaisant.

OENOLOGIE

Utilisations

Rosé tranquille -
Monocépage

Rouge tranquille -
Monocépage

Rouge et rosé -
Assemblage (Gamay)

Vinification

(exploratoire, réalisée
pour une cuvée)

Pour les rouges:

Pas d'éraflage,
levures indigènes,
cuve en bois et
passage en barrique
neuve

Profil œnologique

Rosé :

Robe claire,

assez fruité, assez léger

Rouge:

Fruité, charpenté,
tannique, couleur plus
rouge que le Gamay

