

Le gamay (noir à jus blanc)

Description

Feuilles adultes rondes à 3 ou 5 lobes avec un sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert, des dents anguleuses assez courtes, un limbe pratiquement glabre (uni). Les grappes sont parfois courtes et parfois longues, de forme elliptique. Les baies sont de couleur noire violacée avec une pruine bleue et une peau fine.



Régions :

France :

Loire, Moselle, Beaujolais, Bourgogne

Reste du monde :

Californie (Napa et San Benito), Australie, Afrique du sud,...

Aptitudes de production :

Débourrement précoce (en même temps que le chasselas), maturité assez précoce, le gamay est peu vigoureux et doit être maîtrisé car il s'épuise vite. Convient à la taille courte. Il est sensible à la pourriture grise, l'excoriose, maladies du bois et aux vers de la grappe.

Arômes :

Ce cépage à une nette préférence pour les sols granitiques

Framboise



poivre



Pivoine



Mure



Mais aussi : fraise des bois, cerise noire.