

Galotta

Cépage obtenu en 1981 au Centre viticole du Caudoz (Pully) d'Agroscope RAC Changins. Le Galotta est issu d'un croisement entre l'Ancellotta et le Gamay.

Caractéristiques végétatives

Rameau: face dorsale et face ventrale vertes à raies rouges

Extrémité du rameau: pigmentation anthocyanique nulle à faible; densité moyenne de poils couchés

Jeunes feuilles: vertes; densité moyenne de poils couchés sur la face inférieure du limbe; pas de poils dressés

Feuille adulte: taille moyenne; cunéiforme; pentalobée; limbe à surface en V; cloqûre moyenne; pigmentation anthocyanique des nervures jusqu'à la première bifurcation; dents de longueur moyenne à élevée par rapport à leur base; dents à côtés rectilignes ou convexes; sinus pétiolaire peu ouvert en forme de V; présence assez fréquente d'une dent sur le bord du sinus pétiolaire; sinus latéraux supérieurs à base en U; densité moyenne à faible de poils couchés sur la face inférieure du limbe; pas de poils dressés

Grappe à maturité: moyenne à petite; courte; cylindrique à conique; présence d'une épaule ou de deux épaules; compacte, pédoncule court

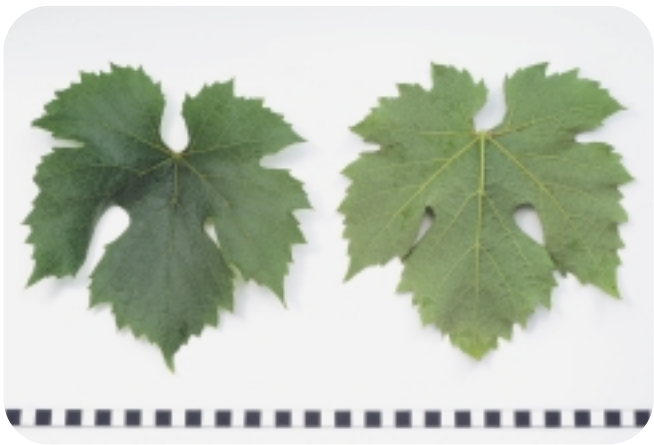
Baie: petite à moyenne; arrondie; bleu-noir; pulpe non colorée; saveur neutre

Sarment: brun foncé; elliptique; surface striée

Phénologie: débourrement et floraison moyens (comme le Pinot noir), véraison et maturité moyennes (comme le Gamay)



Galotta: extrémités de rameaux.



Galotta: feuilles adultes, face supérieure et face inférieure.
Echelle: 1 carré = 1 cm.

Galotta

Aptitudes culturales

Vigueur	*moyenne à élevée*
Fertilité	*moyenne à élevée, régulière*
Résistance	*ne manifeste pas de sensibilité particulière; bonne résistance à la pourriture*

Particularités du moût et du vin *moût sucré et moyennement acide; vin très coloré, bouquet fruité, discret, fin et élégant; vins concentrés et riches en tannins de bonne qualité lorsque le raisin est bien mûr*

Résultats expérimentaux

Pully (VD) *Altitude 460 m*

Climat – *température moyenne durant la période de végétation (mi-avril à mi-octobre): 15,0 °C*
– *précipitations annuelles moyennes: 1140 mm*

Sol *grès-marne (13% argile), assez peu caillouteux; teneur en calcaire total variant de 0 à 20%*

Plantation *1995*

Porte-greffe *3309C*

Taille *Guyot simple (2,00 m × 1,00 m)*

Année	*Production litres/are*	*Sucre °Brix*	*Sucre °Oechslé*	*Acidité [1] g/l*
1998	*73,6*	*22,3*	*93,0*	*7,3*
1999	*83,1*	*22,5*	*94,2*	*9,0*
2000	*100,8*	*22,1*	*92,2*	*7,3*
2001	*73,2*	*23,1*	*96,8*	*8,5*
2002	*72,4*	*21,4*	*89,2*	*9,3*
2003	*72,1*	*21,7*	*90,5*	*5,5*
Moyenne	*79,2*	*22,2*	*92,7*	*7,8*
Coefficient de variation	*14,4%*	*2,9%*		*18,1%*

[1] Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

Leytron (VS) *Altitude 500 m*

Climat – *température moyenne durant la période de végétation (mi-avril à mi-octobre): 15,5 °C*
– *précipitations annuelles moyennes: 636 mm*

Sol *gravier-sable avec éléments marneux et schisteux (argile 5%), très caillouteux; teneur en calcaire total variant de 20 à 25%*

Plantation *1995*

Porte-greffe *3309C*

Taille *Guyot simple (1,80 m × 1,00 m)*

Année	*Production litres/are*	*Sucre °Brix*	*Sucre °Oechslé*	*Acidité [1] g/l*
1998	*68,6*	*23,6*	*99,0*	*6,2*
1999	*79,4*	*23,0*	*96,3*	*8,2*
2000	*64,6*	*23,4*	*98,3*	*7,0*
2001	*106,0*	*25,0*	*105,5*	*9,1*
2002	*102,5*	*23,2*	*97,5*	*8,7*
2003	*57,5*	*23,6*	*99,3*	*4,1*
Moyenne	*79,8*	*23,6*	*99,3*	*7,2*
Coefficient de variation	*25,4%*	*3,2%*		*26,0%*

[1] Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

Changins (VD) *Altitude 430 m*

Climat – *température moyenne durant la période de végétation (mi-avril à mi-octobre): 14,9 °C*
– *précipitations annuelles moyennes: 1009 mm*

Sol *argile marneuse (20% argile), peu caillouteux; teneur en calcaire total variant de 0 à 18%*

Plantation *1996*

Porte-greffe *3309C*

Taille *Guyot simple (2,00 m × 0,85 m)*

Année	*Production litres/are*	*Sucre °Brix*	*Sucre °Oechslé*	*Acidité [1] g/l*
1999	*65,2*	*21,6*	*90,3*	*8,3*
2000	*77,6*	*21,9*	*91,6*	*7,9*
2001	*82,2*	*22,8*	*95,7*	*8,0*
2002	*75,3*	*22,1*	*92,4*	*8,4*
2003	*61,4*	*23,4*	*98,5*	*5,3*
Moyenne	*72,3*	*22,4*	*93,7*	*7,6*
Coefficient de variation	*12,1%*	*3,6%*		*17,0%*

[1] Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

Gudo (TI) *Altitude 250 m*

Climat – *température moyenne durant la période de végétation (mi-avril à mi-octobre): 16,6 °C*
– *précipitations annuelles moyennes: 1425 mm*

Sol *sablo-limoneux (argile 6,4%), riche en matière organique; teneur en calcaire total 0% (pH 5,3)*

Plantation *1995*

Porte-greffe *3309C*

Taille *Guyot simple (2,00 m × 0,80 m)*

Année	*Production litres/are*	*Sucre °Brix*	*Sucre °Oechslé*	*Acidité [1] g/l*
1998	*101,8*	*21,0*	*87,4*	*7,5*
1999	*88,7*	*20,2*	*83,9*	*6,5*
2000	*75,0*	*21,4*	*89,0*	*7,5*
2001	*55,7*	*21,6*	*89,9*	*7,2*
2002	*59,9*	*21,0*	*87,6*	*8,4*
2003	*65,9*	*22,6*	*94,6*	*4,8*
Moyenne	*74,5*	*21,3*	*88,7*	*7,0*
Coefficient de variation	*23,9%*	*4,0%*		*17,6%*

[1] Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

*Le **Galotta** est un cépage qui mûrit à la même époque que le Gamay. Malgré une relative compacité des grappes, il présente une résistance remarquable à la pourriture, ce qui permet de retarder les vendanges et d'atteindre régulièrement une bonne maturité du raisin. Le Galotta présente une fertilité suffisante et régulière. Son port semi-érigé facilite les opérations de palissage. Sa vigueur relativement élevée doit être maîtrisée par le choix du porte-greffe et de terroirs peu fertiles. Avec une production maîtrisée et une très bonne maturité du raisin, le Galotta fournit des vins au bouquet fin, puissants, très colorés et corsés, riches en tanins de bonne qualité qui présentent un intérêt marqué en tant que vin d'assemblage.*

Rédaction: *Section de viticulture et d'œnologie d'Agroscope RAC Changins, CH-1260 Nyon.*