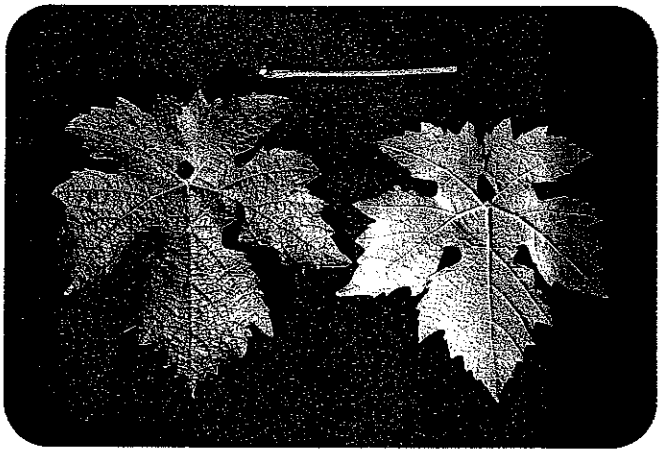
Garanoir





Garanoir: extrémités de rameaux.



Garanoir: feuilles adultes, face supérieure et face inférieure.

Cépage obtenu en 1970 à la Station fédérale de recherches en production végétale de Changins (Centre viticole du Caudoz, Pully) par A. Jaquinet, qui en est aussi le sélectionneur. ***Garanoir,*** *tout comme Gamaret, est issu d'un croisement de Gamay x Reichensteiner (blanc). Garanoir a porté tout d'abord le numéro de collection «B 28» avant d'être dénommé «Granoir», puis finalement «Garanoir».*

Caractéristiques végétatives

Rameau	*faces dorsale et ventrale vertes à raies rouges*
Extrémité du rameau	*forte intensité de la pigmentation anthocyanique, densité des poils couchés moyenne à forte*
Jeunes feuilles	*vert-jaune à plages bronzées; forte densité de poils couchés*
Feuille adulte	*petite; pentagonale; profondément pentalobée (parfois 7 lobes); limbe à lobes involutés ou tourmentés; cloqûre moyenne; pigmentation anthocyanique des nervures nulle; dents moyennes à côtés convexes ou rectilignes; sinus pétiolaire peu ouvert ou légèrement chevauchant à base en U, avec nervure de la base fréquemment apparente; sinus latéraux supérieurs souvent chevauchant à base en U; densité de poils couchés moyenne et densité de poils dressés sur la face inférieure du limbe nulle*
Grappe à maturité	*taille moyenne; longueur moyenne à courte; cylindrique; présence fréquente d'une épaule; souvent très compacte; pédoncule court*
Baie	*petite à moyenne; arrondie, bleu-noir; saveur neutre*
Sarment	*brun foncé; surface striée*
Phénologie	*débourrement précoce; véraison précoce; maturité précoce (avant Pinot noir)*

Garanoir

Aptitudes culturales

Vigueur	plutôt faible; semble nécessiter un porte-greffe assez vigoureux
Fertilité	élevée, assez régulière
Résistance	pas de sensibilité particulière; présente, malgré sa précocité, une bonne résistance à la pourriture

Particularités du moût et du vin moût peu acide, paraissant très doux; pratiquement neutre; vin bien coloré, de structure moyenne, fruité, à saveur assez typée; acidité faible

Résultats expérimentaux

Pully (VD)

Altitude	460 m
Climat	– température moyenne durant la période de végétation, mi-avril à mi-octobre: 15 °C – précipitations annuelles moyennes: 1140 mm
Sol	grès, marne (13% argile), assez peu caillouteux, teneur en calcaire total variant de 0 à 20%
Plantation	1984
Porte-greffe	5C
Taille	Guyot simple (2,00 m x 1,00 m)

Année	Production litres/are	Sucre °Brix	Sucre °Oechslé	Acidité g/l
1989	107,9	20,5	85,0	6,4
1990	106,7	20,0	83,0	6,3
1991	62,6	21,0	87,5	5,3
1992	73,0	20,0	83,0	5,9
1993	92,3	20,1	83,5	6,9
1994	83,9	19,5	81,0	7,3
1995	79,1	21,1	87,9	8,9
1996	91,0	20,8	86,5	9,1
1997	66,5	22,3	93,5	5,6
1998	73,0	21,5	89,5	6,1
Moyenne	83,6	20,7	86,0	6,8
Coefficient de variation	18,8%	4,3%		19,2%

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	1992
Porte-greffe	5C
Taille	Guyot simple (2,00 m x 0,85 m)

Année	Production litres/are	Sucre °Brix	Sucre °Oechslé	Acidité g/l
1995	83,3	20,5	85,3	7,6
1996	120,5	20,9	87,2	8,1
1997	52,6	22,1	92,6	5,2
1998	78,2	20,8	86,6	5,3
Moyenne	83,7	21,1	87,9	6,6
Coefficient de variation	33,5%	3,7%		23,0%

Diolly (VD)

Altitude	680 m
Climat	– précipitations annuelles moyennes: 578 mm (données de Sion aérodrome)
Sol	moyen (15% argile), silteux, tassant et caillouteux avec une teneur en calcaire total de 15 à 25%
Plantation	1989
Porte-greffe	3309
Taille	cordon de Royat (1,11 m x 1,00 m)

Année	Production litres/are	Sucre °Brix	Sucre °Oechslé	Acidité g/l
1992	98,2	20,9	87,0	5,5
1993	100,9	20,3	84,5	5,7
1994	95,2	19,7	81,5	6,7
1995	97,7	19,9	82,6	7,5
1996	74,5	22,8	95,5	6,7
1997	64,0	21,5	89,8	5,9
1998	68,6	21,3	89,0	5,9
Moyenne	85,6	20,9	87,1	6,3
Coefficient de variation	18,5%	5,5%		11,4%

Le **Garanoir** a été sélectionné parmi les nombreux descendants d'un croisement de Gamay x Reichensteiner où la majorité des cépages rouges présentaient des caractéristiques très intéressantes: couleur, précocité, résistance à la pourriture.
Le Garanoir présente une fertilité élevée, voisine de celle du Gamay. Il est possible de conduire ce cépage en taille courte dans les zones où le risque de gel printanier est faible (débourrement précoce). L'époque de maturité du Garanoir est précoce. Pour cette raison, il doit être réservé aux zones relativement fraîches du vignoble. Dans les endroits plus favorisés, son raisin est souvent la cible des oiseaux et des guêpes. A maturité, le Garanoir présente généralement une bonne tenue sur souche.
Vinifié en rouge, le Garanoir fournit un vin coloré, souple et fruité, parfois un peu déséquilibré lorsque le niveau d'acidité est trop faible. En assemblage, le Garanoir semble offrir une bonne complémentarité au Gamay, voire au Pinot noir dans certains cas. Le mélange de Garanoir et de Gamaret donne également de bons résultats.

Rédaction: Section de viticulture et d'œnologie de la Station fédérale de recherches en production végétale de Changins (J.-L. Spring et D. Maigre), CH-1260 Nyon.