

Gewürztraminer

Ce cépage septentrional est beaucoup plus connu sous son nom allemand de *Gewürztraminer* que sous sa désignation française de *Savagnin rose aromatique*. Très répandu en Alsace, apprécié aussi en Allemagne et au Tyrol, il se cultive occasionnellement dans de nombreux pays, dont la Suisse.

Caractéristiques végétaives

Rameau: face dorsale verte à raies rouges, face ventrale verte avec quelques stries rouges

Extrémité du rameau: cotonneuse, blanche avec liseré carminé

Jeunes feuilles: feuilles de rang 1 à 3 cotonneuses blanches avec liseré carminé; feuilles de rang 4 et 5 avec moins de poils couchés laissant apparaître quelques plages bronzées

Feuille adulte: moyenne à petite; assez épaisse; vert foncé; orbiculaire; entière ou parfois trilobée; souvent plus large que longue; limbe légèrement révoluté; bords parfois ondulés; nervures rouges jusqu'à un quart ou la moitié de leur longueur; cloûre forte à très forte; dents courtes à base large et côtés convexes; sinus pétiolaire chevauchant, parfois très chevauchant, en V; sinus latéraux supérieurs en U lorsqu'ils sont présents; dessous du limbe avec poils couchés abondants (duveteux)

Grappe à maturité: petite; tronconique; plutôt lâche; millerandage fréquent

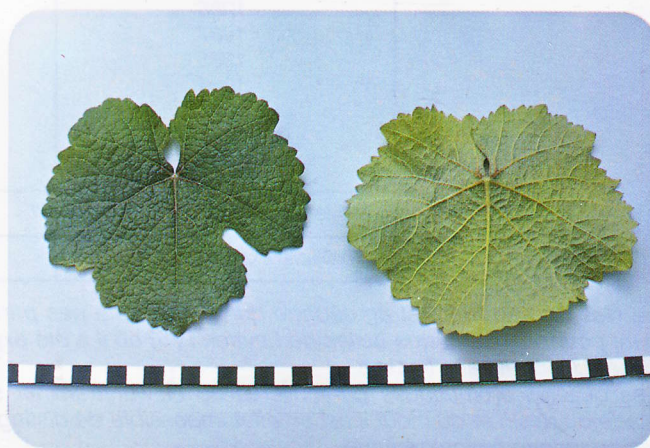
Baie: petite; ovoïde; rose-rouge; pellicule épaisse; saveur aromatique (épicée)

Sarment: brun jaunâtre; surface anguleuse

Phénologie: débourrement précoce; maturité 1^{re} époque tardive (peu après le Chasselas)



Gewürztraminer: extrémités de rameaux.



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

Gewürztraminer

Aptitudes culturales

Vigueur élevée; s'adapte bien aux divers porte-greffe usuels
 Fertilité plutôt faible, même en taille longue
 Résistance très sensible à la coulure et au dessèchement de la rafle; sensible à l'oïdium

Particularités du moût et du vin moût sucré, peu acide, à goût particulier; vin très parfumé, à odeur de rose

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 1970
 Porte-greffe S04
 Taille Guyot simple (1,10 m × 0,90 m)

Année	Production litres/are	Sucre		Acidité ¹ g/l
		°Brix	°Oechsle	
1980	10,4	19,4	80,0	12,3
1981	10,9	21,4	89,0	7,5
1982	39,4	20,0	83,0	10,3
1983	49,1	22,7	95,0	9,8
1984	27,4	20,0	83,0	12,5
1985	105,3	22,2	93,0	8,5
1986	88,0	22,4	94,0	9,7
1987	16,2	20,0	83,0	7,7
1988	44,8	20,4	85,0	8,0
1989	65,3	23,5	99,0	6,8
Moyenne	45,7	21,2	88,4	9,3
Coefficient de variation	70,9%	7,3%		21,2%

¹ Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

Changins

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 1969
 Porte-greffe G1
 Taille Guyot simple (1,30 m × 0,75 m)

Année	Production litres/are	Sucre		Acidité ¹ g/l
		°Brix	°Oechsle	
1983	72,8	22,2	92,0	8,6
1984	77,0	18,2	75,0	9,0
1985	121,8	20,6	85,5	7,2
1986	71,7	23,0	96,5	5,9
1987	58,4	19,4	80,0	8,0
1988	86,9	20,4	85,0	6,3
1989	125,8	21,6	90,0	6,3
1990	64,0	22,1	92,5	9,4
1991	30,1	20,1	83,5	9,5
1992	61,2	20,1	83,5	8,2
Moyenne	77,0	20,8	86,4	7,8
Coefficient de variation	37,5%	7,5%		17,1%

¹ Acidité totale du moût, exprimée en acide tartrique.

Le **Gewürztraminer** est un cépage qui ne s'adapte pas partout. Les conditions de Changins, sans être idéales, lui conviennent pourtant mieux que celles de Leytron (VS) où il a été expérimenté puis abandonné rapidement à cause de son vin lourd, déséquilibré et sans finesse.

Les qualités aromatiques particulières du Gewürztraminer se développent surtout pendant la fermentation alcoolique. Au stade du raisin et du moût il est en effet impossible de distinguer le Gewürztraminer du Traminer (Savagnin rose) qui donne un vin beaucoup moins parfumé.

Le Savagnin blanc cultivé dans le Jura français où il produit le «Vin jaune» est une forme non aromatique du même cépage. On le rencontre aussi en Valais, sous le nom de Heida (Païen); il constitue la base de l'encépagement du vignoble de Visperterminen.

Rédaction: Section de viticulture et de technologie de la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins, CH-1260 Nyon.