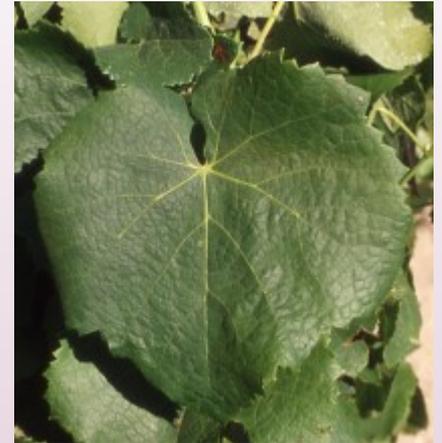


Extraits bibliographiques :

« Cépage de la fin de 2e époque de maturité de Pulliat, le Franc noir de l'Yonne semble être peu à sa place dans la région où il est cultivé. S'il donne un excellent produit les années de maturation facile comme 1893, 1895 ou 1900, son vin est à peine buvable dans les années tardives comme 1902 et l'estime dont il jouit auprès des vignerons est soumise à des hauts et des bas aussi étendus que les qualités de son vin. Après une période d'années chaudes, on s'engoue de ce cépage que l'on délaisse ensuite pendant les années tardives. »



Extrait de [l'Ampélographie](#), Tome 5, Viala et Vermorel, 1904

« [...] il possède dans la basse vallée de l'Yonne une qualité précieuse entre toutes : il débouffe très tard, après le Portugais bleu, et ses bourgeons, protégés par un épais tomentum, échappent bien souvent aux gelées de printemps qui détruisent les Gamays, l'Enfariné et les Pinots. Sa récolte est la plus sûre, la plus constante de celle de tous les autres cépages de la région. Sa fertilité régulière justifie son renom de cépage franc. »

Extrait de [l'Ampélographie](#), Tome 5, Viala et Vermorel, 1904

Description bibliographique



Cépage de cuve noir, de la région Centre.

Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc, à liseré carminé. Les feuilles sont orbiculaires, moyennes, entières ou faiblement trilobées.

Les baies sont sphériques, moyennes, noir bleuté.

C'est un vieux cépage de l'Yonne, département où il était cultivé sur des surfaces importantes avant le phylloxera (9 000 ha), principalement dans le vignoble de Villeneuve-sur-Yonne ; dans l'Aube, il occupait 500 ha entre Saint-Florentin et Troyes. En raison de sa maturité tardive pour la région, son vin était peu alcoolique mais il était recherché par le commerce parisien pour « rafraîchir » certains vins du Midi.

Synonymes

Franc noir de l'Yonne, Franc noir, Franc noir du Gâtinais, Arribet, Larrivet, Rochelle noire, Plant de Moret, Morineau, Plant de Villeneuve, Doyen noir, Haute-Plaine



GASCON

Le Gascon du conservatoire :

Il provient de l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).

Fiche en cours d'élaboration

Cette fiche sera complétée avec les observations effectuées sur la parcelle du conservatoire