

Sacy B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage autochtone de l'Allier résulterait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais blanc.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sacy

Synonymie

En France, cette variété peut officiellement être nommée "Tressallier" pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Sacy est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds à stries rouges,
- aux feuilles adultes entières ou à cinq lobes, avec un sinus pétiolaire peu ouvert, des dents moyennes à côtés rectilignes, un limbe involuté, bullé et, à la face inférieure, une densité faible ou moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
-------	------	------	------	------	------	------	------

ha	655	484	209	109	172	56	71
----	-----	-----	-----	-----	-----	----	----

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
----------------	------	-------	-------	--------	---------	---------	--------	--------	--------

Allele 1	131	225	239	176	194	238	238	216	239
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Allele 2	135	238	249	186	204	246	238	227	271
----------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sacy est un cépage vigoureux. Habituellement conduit en taille longue, ce cépage fertile peut également être taillé court.

Sélection clonale en France

Les trois clones agréés de Sacy portent les numéros 793, 833 et 965. Un conservatoire de près de 70 clones a été implanté dans l'Allier en 2013.

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie après le Chasselas.

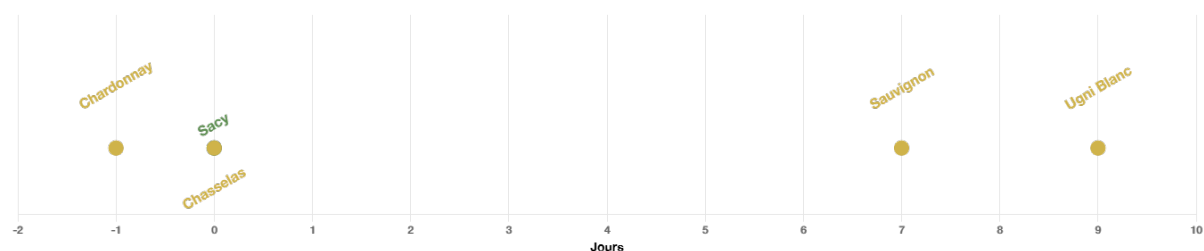
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont de petite taille. Le Sacy permet surtout d'élaborer des vins de base pour effervescents. Ce sont des vins légers, assez acides et de faible degré. Cependant, ce cépage peut également donner des vins tranquilles, élégants et de caractère.

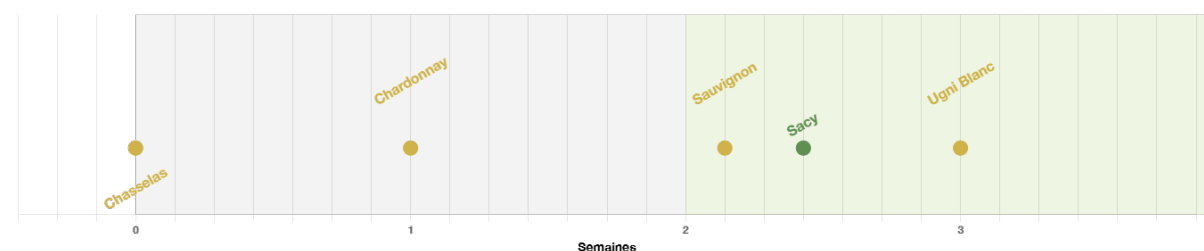
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Sacy ne présente pas de sensibilité particulière aux maladies.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.
- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



*Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier*