

Sauvignon B

Variété de raisin de cuve.



Origine

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage. D'après des analyses génétiques publiées, le Sauvignon serait directement apparenté avec le Savagnin.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Sauvignon

Synonymie

Dans l'Union européenne, le Sauvignon est officiellement désigné par d'autres noms : Sauvignon blanc (Allemagne, Autriche, Espagne, Hongrie, Malte, Pays-Bas) et Zeleni sauvignon (Slovénie). Ces synonymes sont officiellement reconnus en France pour ce qui concerne le matériel végétal de multiplication.

Données réglementaires

En France, le Sauvignon est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé. Cette variété est également inscrite aux catalogues d'autres pays membres de l'Union

européenne : Allemagne, Autriche, Bulgarie, Chypre, Espagne, Grèce, Hongrie, Italie, Malte, Pays-Bas, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune ou jaune à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes petites ou moyennes, orbiculaires à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert à ouvert, des dents moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, tourmenté, frisé sur les bords et, à la face inférieure, une faible densité des poils dressés et une densité faible à moyenne des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1968	1979	1988	1998	2008	2018
ha	5508	8867	7028	12026	19974	24473	30955

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	131	225	239	172	188	246	240	233	239
Allele 2	149	229	257	186	194	248	248	235	255

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sauvignon est très vigoureux et a tendance à s'emporter en végétation. On doit donc surtout chercher à maîtriser cette vigueur en l'implantant dans des terroirs peu ou moyennement fertiles, en utilisant des porte-greffes faibles et en pratiquant une taille adaptée, pouvant être assez généreuse les premières années. Par un palissage soigné et un système de conduite adapté, on doit également chercher à obtenir un micro-climat favorable pour les grappes.

Sélection clonale en France

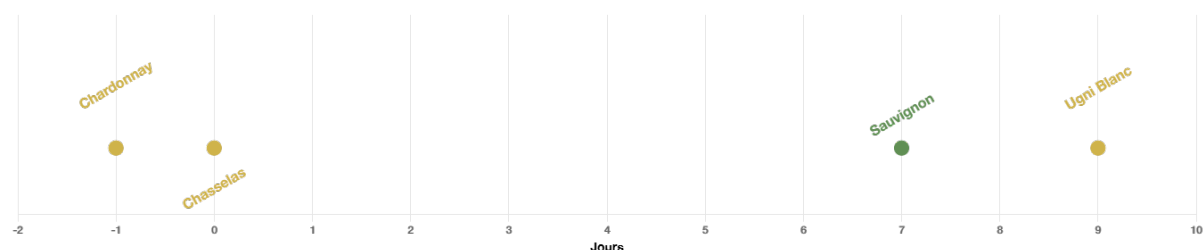
Les dix-huit clones agréés de Sauvignon portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

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

Debourement



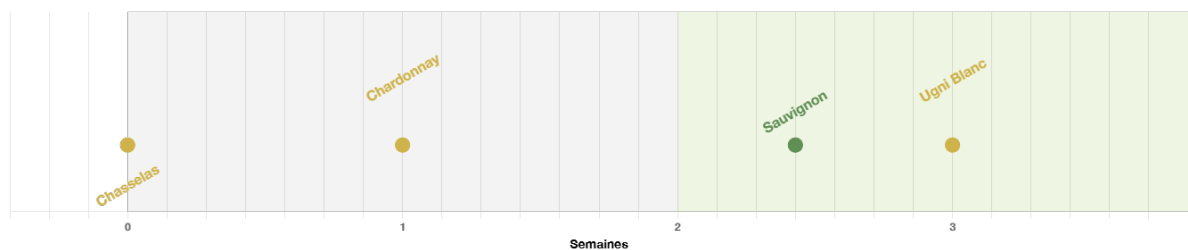
Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Sauvignon permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon, surtout présents dans le vin les premières années, sont assez spécifiques et peuvent présenter des nuances (genêt, cassis, buis,...) selon le terroir, le millésime et les conditions de culture. En vendanges tardives ou en présence de pourriture noble, ce cépage peut également participer à l'élaboration de grands vins liquoreux.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Sauvignon est très sensible à la pourriture grise (grappes compactes) et aux maladies du bois et sensible à l'oïdium. Il est par contre peu sujet au mildiou.

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*