

# Cabernet franc N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Le Cabernet franc est probablement originaire du Sud-Ouest de la France.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

Cabernet franc

## Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

## Données réglementaires

En France, le Cabernet franc 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 et Slovaquie.

## Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur vert-rougeâtre et à plages bronzées,
- aux feuilles adultes pentagonales, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux avec présence assez fréquente d'une dent au fond, un sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés rectilignes, un limbe martelé, brillant et à la face inférieure, une faible densité des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées

| Année | 1958 | 1968  | 1979  | 1988  | 1998  | 2008  | 2018  |
|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| ha    | 9743 | 17864 | 22606 | 30256 | 35163 | 38691 | 32676 |

## Profil génétique

| Microsatellite | VVS2 | VMD5 | VMD7 | VMD27 | VRZAG62 | VRZAG79 | VMD25 | VMD28 | VMD32 |
|----------------|------|------|------|-------|---------|---------|-------|-------|-------|
| Allele 1       | 137  | 223  | 239  | 178   | 194     | 248     | 238   | 227   | 239   |
| Allele 2       | 145  | 238  | 262  | 186   | 204     | 260     | 254   | 235   | 257   |

### Aptitudes culturales et agronomiques

De vigueur assez grande, ce cépage doit être conduit avec une taille longue modérée ou éventuellement courte dans les zones climatiques les plus favorables. Au niveau du terroir, les meilleurs résultats sont généralement obtenus sur des sols argilo-calcaires, mais il peut donner aussi de bons résultats sur sols sableux, en l'absence de stress hydrique.

### Sélection clonale en France

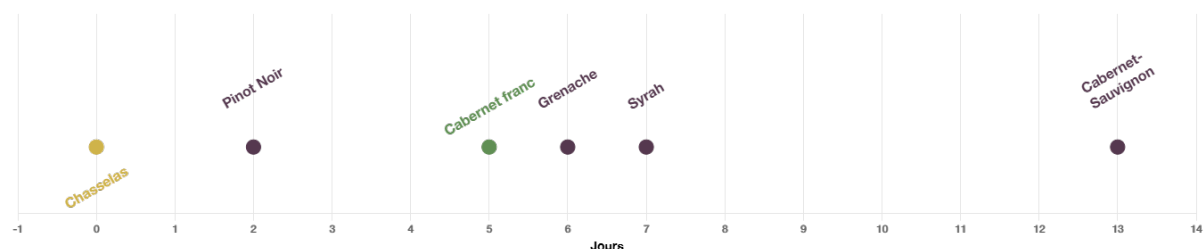
Les trente-et-un clones agréés de Cabernet franc portent les numéros 210, 211, 212, 213, 214, 215, 326, 327, 332, 393, 394, 395, 396, 407, 408, 409, 542, 543, 544, 545, 622, 623, 678, 1155, 1156, 1158, 1166, 1167, 1203, 1204 et 1311. Un conservatoire 100 clones a été installé dans le vignoble de l'Anjou en 2001. Un autre conservatoire de plus de 100 clones a été installé dans le vignoble bordelais en 2003 et en 2004 ; il est issu de prospections menées en Gironde et dans le piémont pyrénéen.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 5 jours après le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines et demie à 3 semaines après le Chasselas.

### Debourement



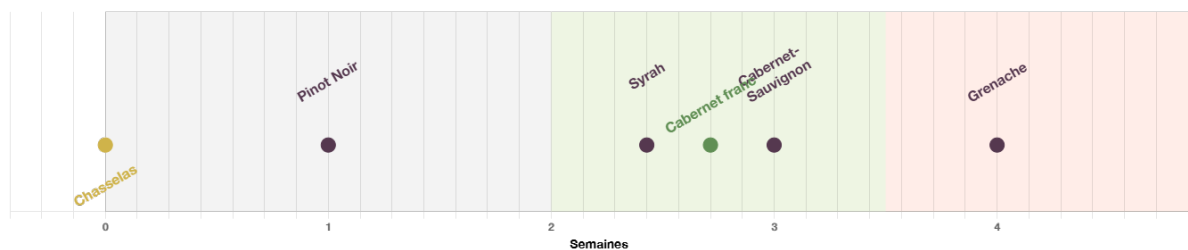
### Potentialités technologiques

Les grappes sont moyennes et les baies sont de petite taille. Ce cépage permet d'élaborer des vins aromatiques de qualité et de moyenne garde. En revanche, les potentiels 'sucré', 'acide' et 'polyphénols' (intensité colorante et structure tannique) sont moyens.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Cabernet franc résiste moyennement à la pourriture grise et sa sensibilité vis-à-vis de l'eutypiose et de l'esca est moyenne. Il est assez sensible aux cicadelles.

## 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*