

Cabernet-Sauvignon N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage originaire de la région bordelaise proviendrait, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc et le Sauvignon.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Cabernet-Sauvignon

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-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, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie et Slovénie.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre, bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à sept ou neuf lobes, avec des sinus latéraux à fond plat ou en U, un sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants et à fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des dents moyennes à grosses à côtés convexes, un limbe bullé et à la face inférieure, une faible densité 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	7841	11882	22992	36468	49393	60385	47751

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	229	239	172	188	248	238	233	239
Allele 2	149	238	239	186	194	248	248	235	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Cabernet-Sauvignon est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S04.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Cabernet-Sauvignon présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oïdium.

Sélection clonale en France

Les dix-huit clones agréés de Cabernet-Sauvignon portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospection réalisées entre 1966 et 1988.

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.

Phénologie

Epoque de débourrement : 13 jours après le Chasselas.

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

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon manque souvent de gras et de rondeur.



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