

# César N

Variété de raisin de cuve.



## Origine

Ce cépage est cultivé dans l'Yonne.

## Utilisation

Variété de raisin de cuve.

## Nom de la variété en France

César

## 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 César 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 à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds de couleur rouge à surface côtelée,
- aux feuilles adultes à cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, un limbe involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils dressés et une densité faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

# Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	1988	2000	2008	2018
ha	7	2	6	8	10	10

## Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VMD5	VMD7	VMD27	VRZAG62	VRZAG79	VMD25	VMD28	VMD32
Allele 1	141	225	243	182	192	240	248	216	263
Allele 2	149	225	253	191	194	252	254	259	271

### Aptitudes culturales et agronomiques

Le César est un cépage vigoureux qui doit être palissé. Au printemps, les rameaux sont très sensibles au vent.

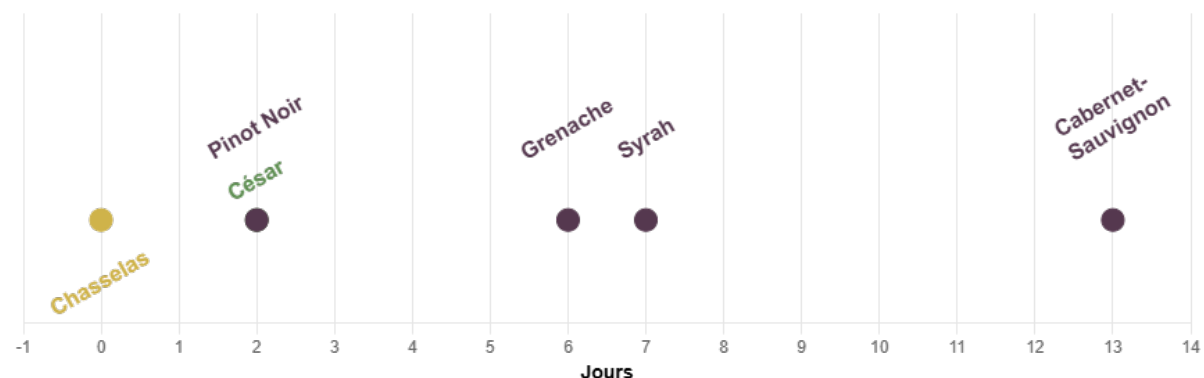
### Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de César porte le numéro 1102. Il est issu de prospections menées dans l'Yonne.

### Phénologie

Epoque de débourrement : 2 jours après le Chasselas.  
Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

### Debourrement



### Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. Le César permet d'élaborer des vins fruités (arômes de fruits rouges, de cerise), tanniques et aptes au vieillissement.

### Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le César est assez sensible au mildiou et à l'oïdium.

## 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*