

# o Cot

En France, il est cultivé principalement dans le Sud-Ouest (Cahors,...)  
Synonymie : Malbec, Auxerrois.



photos : F. Galet

## Description

- Bourgeonnement cotonneux à liseré faiblement carminé.
- Jeunes feuilles d'abord cotonneuses puis duveteuses à la plages bronzées.
- Feuilles molles, tourmentées, à bords du limbe révolutes, entières ou faiblement tri-lobées à sinus latéraux à peines marqués, parfois un peu plus profond, mais toujours avec le lobe médian très large, sinus pétiolaire en U ou en V ouvert ; dents anguleuses, étroite ; dessous du limbe aranéeux en pelote. A l'automne, le feuillage rougit partiellement.
- Rameaux gros, côtelés, à nœuds proéminents, rougeâtres des deux côtés.
- Grappes moyennes, avec généralement 2 ailerons, assez lâches ; peu juteuses ; grains sphériques, 10-12mm, noirs.

## Aptitudes culturales

- Débourrement précoce à moyen.
- Maturité précoce à moyenne.
- Vigueur moyenne.
- Assez résistant à l'oïdium mais plus sensible au mildiou, à l'excoriose et aux cicadelles.
- A conduire en taille longue sur des portes-greffes faibles pour limiter les effets de la coulure.
- Production moyennes.

## Aptitudes œnologiques

- Vin coloré, riche en tanin, moins parfumé et plus souple que les vins de Cabernet.

## Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 1127, 1128.
- **Production moyenne à élevée** : 42, 46, 180, 594, 595, 596, 598, 1061.