

○ Sauvignon

Cépage mondialement connu.
En France, il se rencontrait initialement dans les pays de la Loire et dans les appellations Bordeaux.
Il connaît un fort développement pour l'obtention de vins IGP.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement, cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres avec quelques reflets bronzés, face inférieure cotonneuse.
- Feuilles petites, tourmentées, frisées et grossièrement bullées, profondément lobées avec les sinus latéraux étroits et à fonds aigus, sinus pétiolaire en lyre plus ou moins ouverte ; dents ogivales, étroites ; limbe en dessous duveteux en pelote.
- Rameaux côtelés, glabres, vert clair, à nœuds partiellement rosés ; vrilles petites, fines.
- Grappes petites, tronconiques, compactes, parfois ailées ; baies petites, ovoïdes, d'un beau jaune d'or à maturité complète, pellicule épaisse et pulpe fondante, ayant une saveur spéciale rappelant le muscat.

Aptitudes culturales

- Débourrement précoce à moyen.
- Maturité précoce.
- Vigueur nécessitant un palissage.
- Très sensible à la pourriture grise, à l'eutypiose, sensible à l'oïdium.
- Production moyenne.

Aptitudes œnologiques

- Vin blanc généralement très parfumé, se vinifiant soit en sec dans la Vallée de la Loire (Sancerre, Pouilly) et le Bordelais, soit en vin liquoreux avec de faibles rendements (Sauternes, Coteaux du Layon).
- Dans le Midi, il permet l'obtention de vin de cépages verts, aromatiques, revalorisés commercialement.
- Il donne également de bons résultats en vins d'assemblage.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 530.
- **Production moyenne à élevée** : 108, 159, 240, 241, 242, 316, 317, 376, 377, 379, 531, 619, 905, 906.
- **Production élevée à très élevée** : 07, 107, 160, 161, 297, 378.