

Cabernet-Sauvignon N

Origine :

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

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
7 841	11 882	22 992	36 468	49 393	60 385

Éléments de description

L'identification fait appel :

- aux jeunes feuilles de couleur rougeâtre, bronzées,
- aux feuilles adultes orbiculaires, à sept ou neuf lobes, avec un sinus pétiolaire à lobes légèrement chevauchants et à fond parfois limité par la nervure près du point pétiolaire, des sinus latéraux à fond plat ou en U, 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.

Phénologie

Epoque de débourrement : 13 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-nœuds 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 N 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 SO 4.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

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

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N 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 N manque souvent de gras et de rondeur.

Sélection clonale

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 410, 411, 412 et 685. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospection réalisées entre 1966 et 1988.

