

Sauvignon B

Origine :

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

Utilisation :

Variété de raisin de cuve

Evolution des surfaces cultivées en France (en ha)

1958	1968	1979	1988	1998	2006
5 508	8 867	7 028	12 026	19 974	24 473

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur jaune ou jaune à plages bronzées,
- au rameau avec des entre-nœuds de couleur verte,
- aux feuilles adultes petites ou moyennes, orbiculaires à cinq lobes avec un sinus pétiolaire peu ouvert à ouvert, des dents moyennes à côtés convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe bullé, tourmenté, frisé sur les bords et, à la face inférieure, une faible densité de poils dressés et une densité faible à moyenne de poils couchés,
- aux baies qui sont de forme elliptique.

Phénologie

Epoque de débourrement : 7 jours après le Chasselas.

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

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Sauvignon B est très vigoureux et a tendance à s'emporter en végétation. On doit donc surtout chercher à maîtriser cette vigueur en l'implantant dans des terroirs peu ou moyennement fertiles, en utilisant des porte-greffes faibles et en pratiquant une taille adaptée, pouvant être assez généreuse les premières années. Par un palissage soigné et un système de conduite adapté, on doit également chercher à obtenir un micro-climat favorable pour les grappes.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Sauvignon B est très sensible à la pourriture grise (grappes compactes) et aux maladies du bois et sensible à l'oïdium. Il est par contre peu sujet au mildiou.

Potentialités technologiques

Les grappes et les baies sont petites. Le Sauvignon B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, surtout présents dans le vin les premières années, sont assez spécifiques et peuvent présenter des nuances (genêt, cassis, buis,...) selon le terroir, le millésime et les conditions de culture. En vendanges tardives ou en présence de pourriture noble, ce cépage peut également participer à l'élaboration de grands vins liquoreux.

Sélection clonale

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906.

Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

