



Cépage résistant aux maladies cryptogamiques

Origine

Parents : Descendant {Sauvignon x Riesling} x Hybride non identifié
Année d'obtention : 1991
Obtenteur : V. Blattner



Résistances aux maladies: données bibliographiques*

Maladie	Résistance	gène de résistance
Oïdium	+++	Ren3+Ren9
Mildiou	++	Rpv3+Rpv12
Black-rot	++	

❖ Résistance polygénique

**tirées des évaluations DHS et VATE*



❖ **Débourrement** : 8 jours après le Chasselas
 ❖ **Maturité** : 1^{ère} époque



Résistances aux maladies: observations 2021

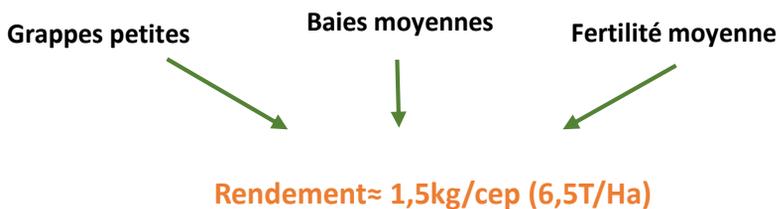
Cépage	Sensibilité au Botrytis
Grenache B	+++
Sauvignac	+



❖ Vigueur moyenne
 ❖ Port demi-retombant
 ❖ Taille compatible: Guyot mixte et taille rase de précision



Fertilité et rendement (2021)



classe	Fertilité	P _{grappe} (g)	P _{baie} (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

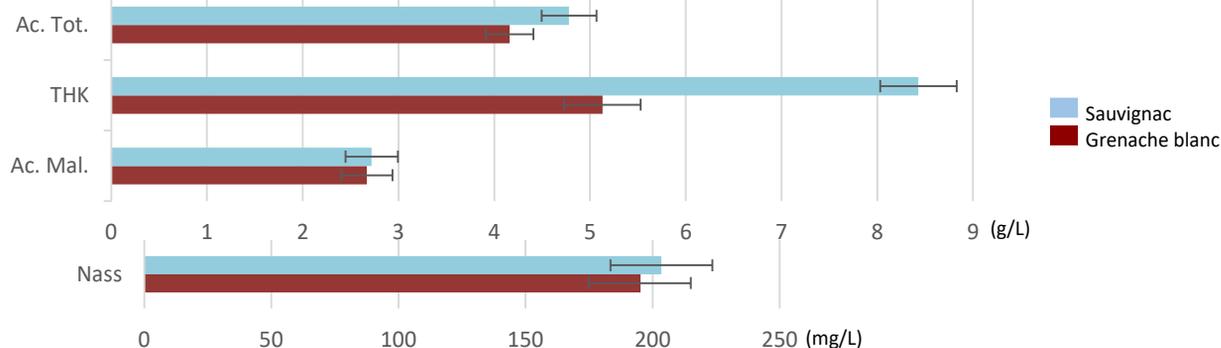
❖ Age des vignes: **5** ans
 ❖ Densité: **5000** ceps/Ha

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

- ❖ Cépage précoce
- ❖ Résistance très bonne à l'oïdium et bonne au mildiou



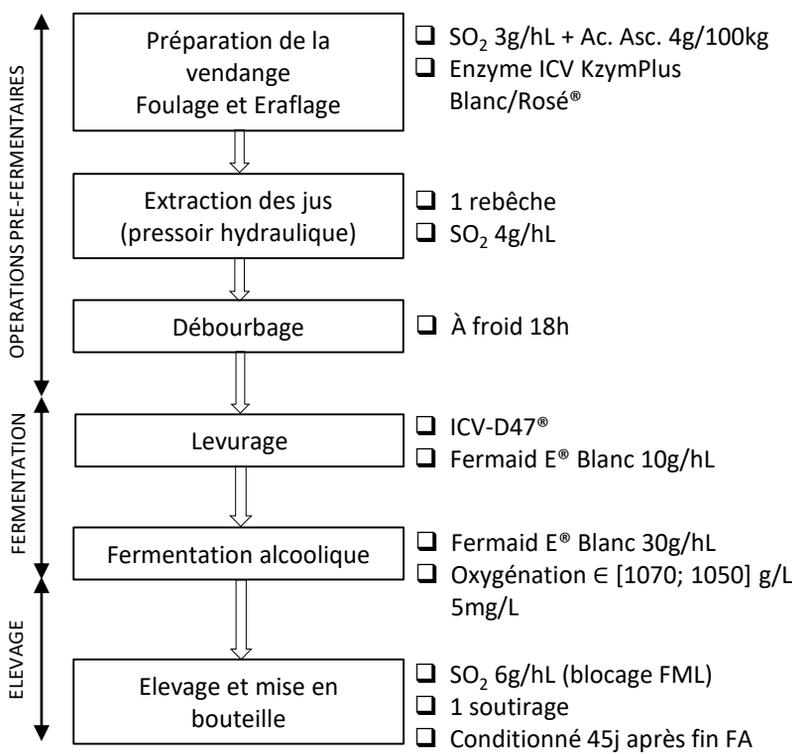
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol (millésime 2021)



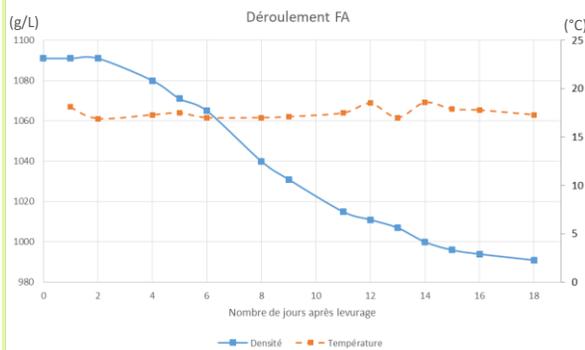
Bilan analytique FFAL (vendangé le 2 Septembre 2021)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	SO ₂ libre (mg/L)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/l)
<0,5	13,5	25	0,19	3,19	4,41	2,90	2,23

Process: blanc standard (pressurage direct)



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 18 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 17,5°C

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ pH bas au regard du degré alcoolique
- ❖ Apte à la macération sur bourbes

Issues de croisements naturels, ces nouvelles variétés permettent la production de vins de qualité avec des rendements sécurisés tout en réduisant les intrants et les coûts de production.

Nathy - Sauvignac*

Variété de raisin de cuve blanc

ORIGINE ET RÉFÉRENCES

Parents : (Sauvignon x Riesling) x Vitis spp.

Année d'obtention : 1991

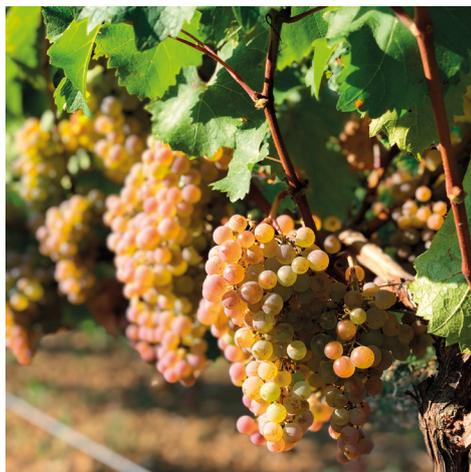
Obtenteur : Valentin Blattner

Variété protégée : C.O.V 2014/0347

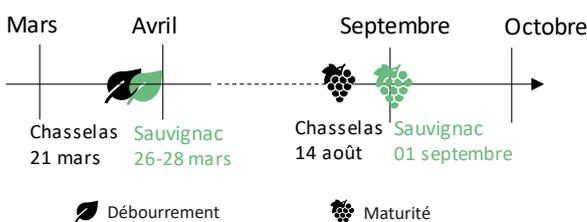
Diffuseur : Mercier Frères

Terroirs et conditions d'évaluation de la variété :

- Zone 1 : méditerranéenne - Languedoc
- Zone 2 : océanique - Bordelais



PHÉNOLOGIE (Dates indicatives)



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Extrémité du jeune rameau à forte densité de poils couchés. Rameaux avec des entre-noeuds et noeuds rouges dorsalement et vert et rouge ventralement.
- Jeunes feuilles de couleur vert-jaune. Feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires à trois lobes. Dents longues à côté rectiligne, pigmentation anthocyanique moyenne des nervures principales et absence ou quasi-absence de poils à la face inférieure.
- Grappes moyennes, de densité moyenne, avec un pédoncule très court.
- Baies de grosseur moyenne et de forme ovoïde.



NIVEAUX DE RÉSISTANCE**

Faible Moyenne Bonne Excellente

Mildiou	████████████████████
Oïdium	██
Black-rot	████████████████████████████████

Construction génétique de la résistance : polygénique (4 gènes connus : Ren3, Ren9, Rpv3.1, Rpv12).

****AVERTISSEMENT :** La résistance ne concerne que les maladies indiquées. Pour limiter le risque de contournement des gènes de résistance, **il est obligatoire de réaliser deux traitements préventifs par an** (les traitements peuvent être conformes au cahier des charges AB).



DONNÉES AGRONOMIQUES

Niveau de production : moyen à supérieur

Vigueur : moyenne

Port : dressé (cassant pendant la pousse)

Taille compatible : Guyot mixte et TRP (Taille Rase de Précision)



DONNÉES ŒNOLOGIQUES

Richesse en sucre : moyenne

Acidité totale : moyenne

Intensité aromatique : supérieure. Notes thiolées.

Aptitudes œnologiques : convient à l'élaboration de vins aromatiques, secs et fins. Permet également l'élaboration de vins gras et persistants en bouche. Bonne aptitude à l'élaboration de vins de base en assemblage. Le potentiel aromatique peut être maintenu même à haut rendement.



USAGES ET INTÉRÊTS

Le Nathy-Sauvignac est suffisamment qualitatif pour être vinifié seul dans le cadre d'une production de vin bio ou conventionnelle, tout en réduisant les coûts de production et l'impact environnemental. Convient parfaitement aux ZNT. Il peut également être utilisé en assemblage complémentaire pour la production de vin sans IG ou avec IG (selon le cahier des charges de vos appellations).

Les variétés Nathy sont exclusivement multipliées par les Pépinières Mercier et les Pépinières du Ventoux.

*Les variétés Nathy sont protégées. Tous droits réservés. L'utilisation est soumise à autorisation et conditions.