

Cabernet Cortis N

Origine

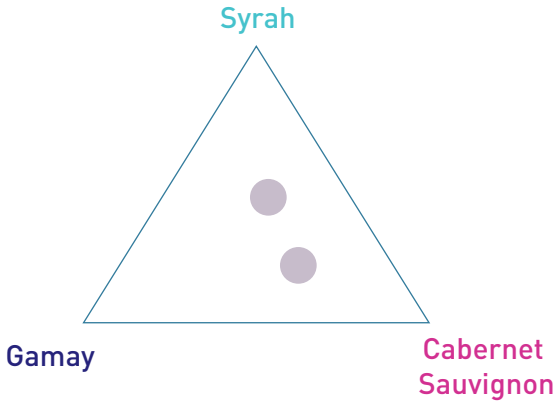
Cabernet Sauvignon x **Solaris** = **CABERNET CORTIS N**

Obtention en 1982 en Allemagne
Classée définitivement en France depuis le 19 avril 2017



La proximité sensorielle

Deux vins dégustés



Parmi les vins dégustés, aucun n'est proche des vins de référence.

Le profil analytique

Quatre vins analysés

	Moyenne	valeur max / valeur min retrouvées
Degré (%vol)	14,6	15,9 / 13,5
Sucres (g/L)	1,7	3,8 / 0,3
Acidité Totale (g/L $_{H2SO4}$)	4	4,8 / 3,6
Acidité Volatile(g/L $_{H2SO4}$)	0,38	0,42 / 0,33
pH	3,53	3,74 / 3,16
Intensité Colorante	10,4	15,2 / 5,8
Teinte	0,83	1,15 / 0,52
IPT	74	80 / 64
Anthocyanes (mg/L)	449	650 / 269
Tanins (mg/L)	2721	3352 / 2320
CO2 (g/L)	0,5	1,1 / 0,2

La caractérisation sensorielle

Deux vins degustés

Par rapport au Gamay

\- Acide



\+ Boisé, Végétal

Par rapport au Cabernet Sauvignon

\- Acide, Rond



\+ Floral, Tannique

Par rapport à la Syrah

\- Rond, Souple



\+ Amer, Tannique

DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET CIVARE

Caractérisation sensorielle des Innovations VAriétales Résistantes Européennes classées en France
Financé par FranceAgriMer

IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

FranceAgriMer

Automne 2018 - Création IFV - Crédit photos : VIVC

La phénologie du Cabernet cortis N





ÉPOQUE DE DÉBOURREMENT : Moyen, similaire au Pinot noir.

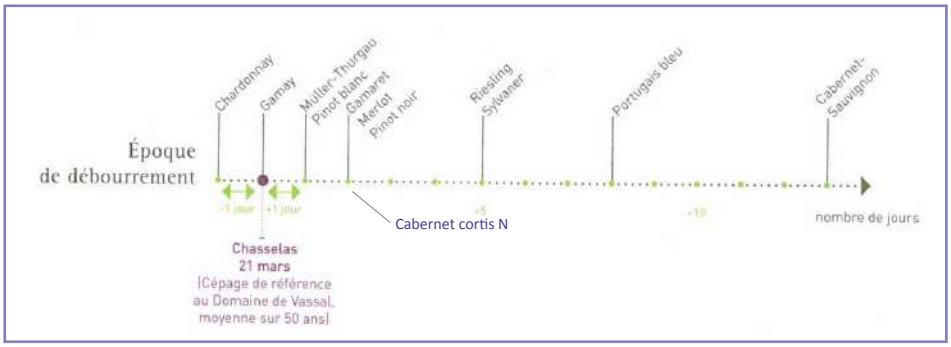
ÉPOQUE DE MATURITÉ : Précoce à moyen, une semaine avant le Pinot Noir.

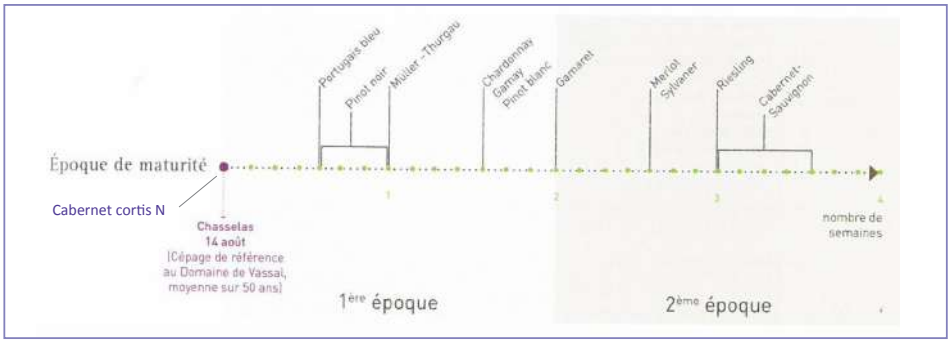
Phénologie observée dans les régions suivantes : Suisse (Zürich, Valais), Italie (Trentin), Allemagne (Pays de Bade)

Les stades phénologiques indiqués, débourrement et maturité, résultent d'une synthèse des données d'observations provenant de différents pays.

La transposition directe des données d'observation sous nos climats étant incertaine, nous avons préféré diffuser les données brutes en mentionnant la ou les régions où ont été faites les observations. Les stades sont exprimés par rapport à un cépage de référence régional ou en données calendaires.

La figure ci-contre reprend, à titre indicatif, les données phénologiques des différents cépages de référence, observés au Domaine de Vassal (Hérault).





Les aptitudes agronomiques du Cabernet cortis N

RENDEMENT : 13,5 à 16 t/ha

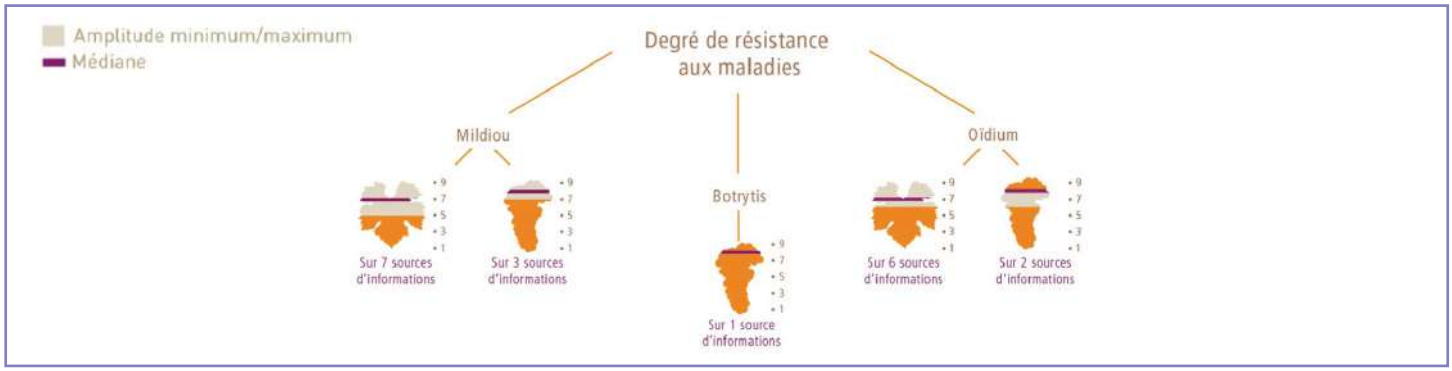
VIGUEUR : Forte

STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE : 0 à 3 traitements

Le schéma suivant résume le degré de résistance du cépage aux trois maladies cryptogamiques, que sont le mildiou, l'oïdium et le botrytis sur grappe et/ou sur feuille. Sur chaque feuille ou grappe figurent les notes minimale, maximale et médiane de résistance du cépage.

Les notations minimales, maximales et médianes sont issues de données bibliographiques et de notations effectuées par l'ICV en 2012 sur des parcelles dans les pays suivants : Allemagne, République tchèque, Autriche, Roumanie et Hongrie.

Les grilles de l'Organisation Internationale de la Vigne et du vin (OIV) spécifiques à chaque combinaison «organe végétatif» et «maladie» ont été utilisées pour la notation des dégats.



Cette variété a été évaluée en vue de son inscription en région méridionale selon le dispositif VATE. Des informations complémentaires sur son comportement sont disponibles auprès des Chambres d'Agriculture de l'Aude et de l'Hérault.

Tous droits réservés - Groupe ICV - www.icv.fr

Cabernet cortis



Cépage rouge

Origine

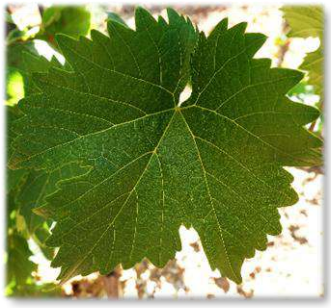
Parents : Solaris & Cabernet Sauvignon

Obtenteur : Staatliches Weinbauinstitut Freiburg (Allemagne) – 1982

Situation réglementaire

Classement définitif depuis 2017

Aptitudes viticoles



Phénologie

En zone méridionale : **Débourrement et maturité précoces**. Débourrement de quelques jours à deux semaines avant le merlot ; Récolte jusqu'à 2 semaines avant le merlot dans l'Aude

En zone septentrionale : **Débourrement : moyen**, similaire au pinot noir. **Maturité** : **précoce**. 1 semaine avant le pinot noir

Vigueur et production

Très vigoureux

Rendements : moyens, inférieurs au merlot en zone méridionale



Résistance aux maladies fongiques

Oïdium	+ / ++
Mildiou	++ / +++

Bonne résistance au mildiou et à l'oïdium.
Résistance au botrytis relevée en zone septentrionale

Paramètres œnologiques

Acidité élevée, accumulation rapide des sucres
Aromes d'épices, de cerise

Les caractéristiques agronomiques et œnologiques des cépages sont issues des essais VATE des chambres d'agriculture de l'Hérault et de l'Aude, du WBI Freiburg et de l'ouvrage « Les cépages résistants aux maladies cryptogamiques – Panorama européen » (ICV, 2013) (observations en Suisse, Allemagne et au nord de l'Italie)

Observatoire national du déploiement des cépages résistants

Fiche Technique Cabernet Cortis®



©Grouoe ICV

Origine

Parents : Cabernet Sauvignon x Solaris®
Année d'obtention : 1982
Obtenteur : Staatliches Weinbauinstitut Freiburg *(Allemagne)*
Hybrideur : Dr. Nobert Becker
Surface plantée : 22 ha en France *(2019)*

Résistances aux maladies

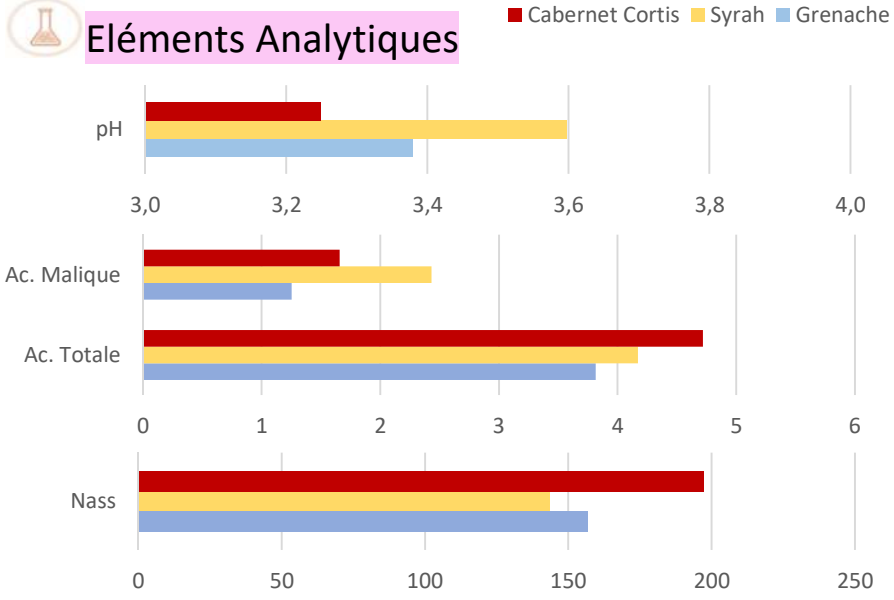
	Résistance	Gène de résistance
Oïdium	++	REN3.2
Mildiou	++	RV10
Black-rot	++	Non testé

Attaques marquées d'oïdium en absence de traitement en région méditerranéenne. 2 à 3 traitements nécessaires.
Quelques tâches de mildiou avec sporulation en cas de forte attaque

- **Débourrement** : Précoce *(6 jours avant Merlot)*
- **Maturité** : Très précoce *(2 semaines avant Merlot)*

- **Rendement** : 9-11 t/ha
- Vigueur forte
- Port semi-dressé
- Palissage nécessaire
- Adaptation à la taille mécanique

Eléments Analytiques



Caractéristiques des baies

- Taille des baies : moyenne
- Grappes assez lâches

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

- pH acide.
- Un potentiel couleur faible avec tendance au jaunissement.
- Profils aromatiques fruités, s'exprime bien en rosé.
- Tanins potentiellement agressifs.
- Résistance oïdium moyenne.

Nos partenaires :

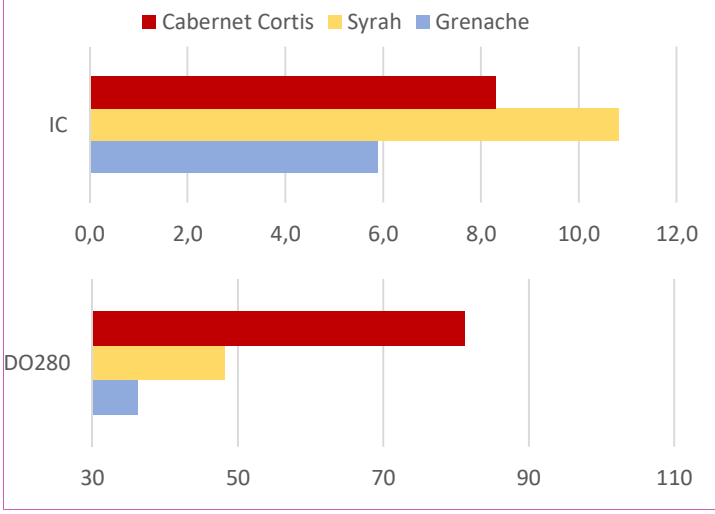
Avec le soutien financier de:

Pour en savoir plus : www.icv.fr

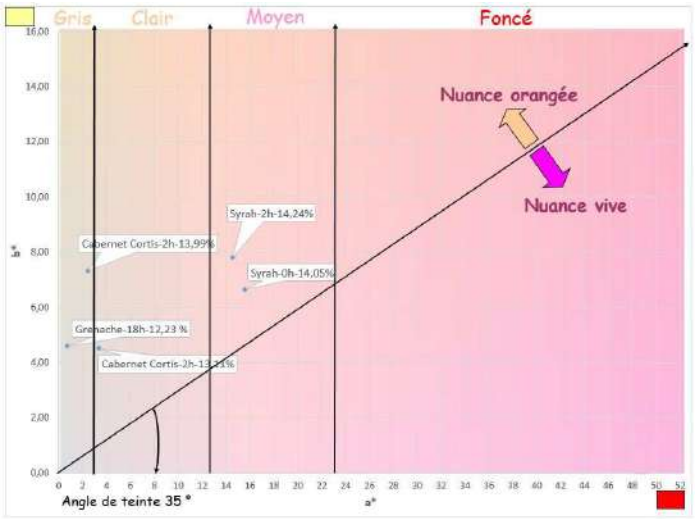
Fiche Technique
Cabernet Cortis®

Eléments Analytiques : La Couleur

Vin Rouge



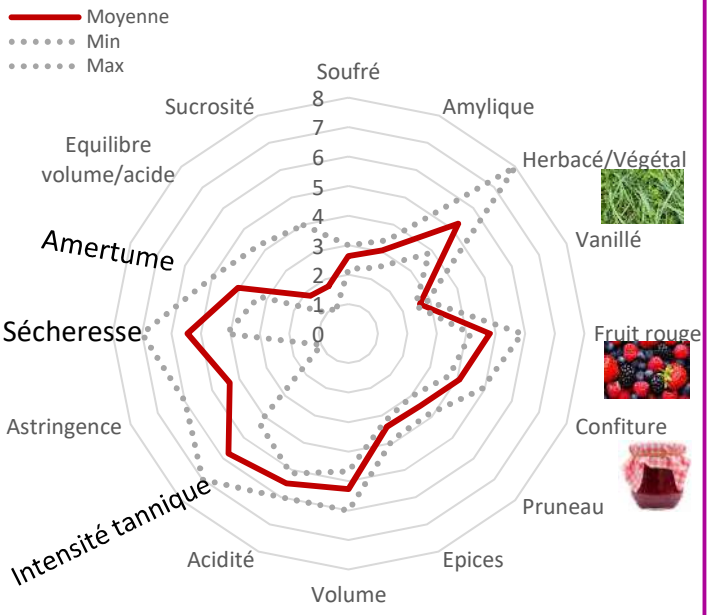
Vin Rosé



Profil Organoleptique

Vin Rouge

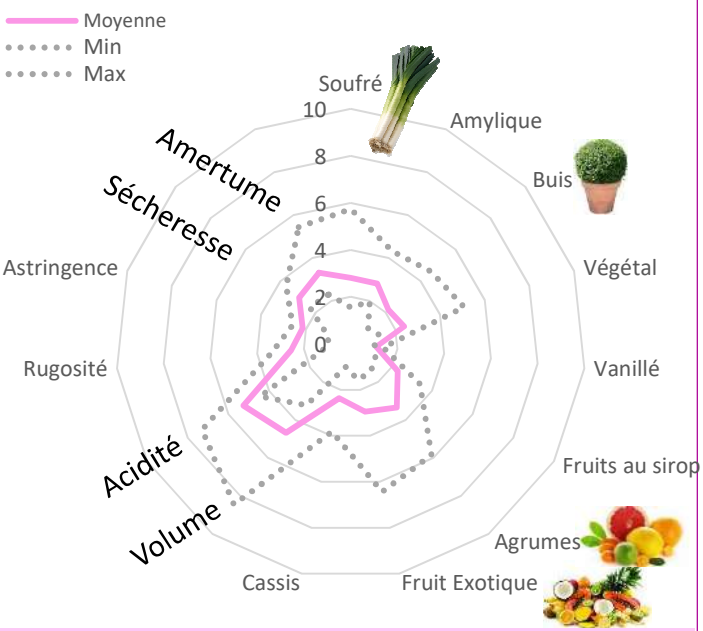
Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
4 vins dégustés sur 4 millésimes (2015 à 2018).



Nez complexe : fruits rouges, confiture. Attention à l'herbacé qui peut être important. En bouche, les tanins très présents confèrent toujours un peu de sècheresse et d'amertume.

Vin Rosé

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'Agriculture 34
5 vins dégustés sur 4 millésime (2015 à 2019).



Peut produire des vins caractérisés par des notes aromatiques de buis, de fruits exotiques et d'agrume. Le manque de maturité peut induire un caractère soufré. L'acidité est toujours élevée, même pour les forts volumes. Peut développer de la sècheresse et de l'amertume.

Fiche Technique
Cabernet Cortis®

Contexte :

Les variétés résistantes, parfois appelées cépages PIWI (Pilzwiderstandsfähig en allemand), portent des résistances contre les maladies cryptogamiques, héritées de Vitis asiatiques et américains.
De 2017 à 2020, 17 variétés résistantes nouvelles ont été classées définitivement en France. En complément du guide technique « *Les Cépages Résistants aux maladies cryptogamiques Panorama européen* » publié en 2012, ces fiches recensent les informations sur certains cépages résistants en zone méditerranéenne recueillies par l'ICV et ses partenaires grâce aux expérimentations débutées en 2014.

Notice : *Ces vins sont des vins expérimentaux réalisés à la cave expérimentales du Groupe ICV, à partir de parcelles expérimentales suivies par les chambres d'agriculture, l'IFV ou l'INRAE.*

Résistances aux maladies (synthèse des différents millésimes observés) :
Issues d'observations en évolution dont les résultats les plus complets sortiront fin 2020, début 2021.

+++ : Très bonne résistance ++ : Bonne résistance
\+ : Moyenne résistance - : Sensible

Eléments Analytiques (synthèse des différents millésimes observés à l'ICV) :
Ac. Malique : Acide malique en g/L
Ac. Totale : Acidité totale en g H_2SO_4/L
Nass : Azote assimilable en mg/L

Profil Organoleptique : Les résultats des profils organoleptiques obtenus par Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée par différents jurys ont permis le calcul de la moyenne mais aussi du minimum et du maximum centrés-normés de chaque descripteur pour prendre en compte tous les millésimes, toutes les parcelles d'origine et tous les process. Les descripteurs représentatifs de ce cépage sont mis en avant à l'aide de pictogramme.

Nos partenaires :

Avec le soutien financier de:

Pour en savoir plus : www.icv.fr