Fiche Technique
Sauvignac B®

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** : 1ère 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)

Grappes petites — **Baies moyennes** — **Fertilité moyenne**

Rendement≈ 1,5kg/cep (6,5T/Ha)

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

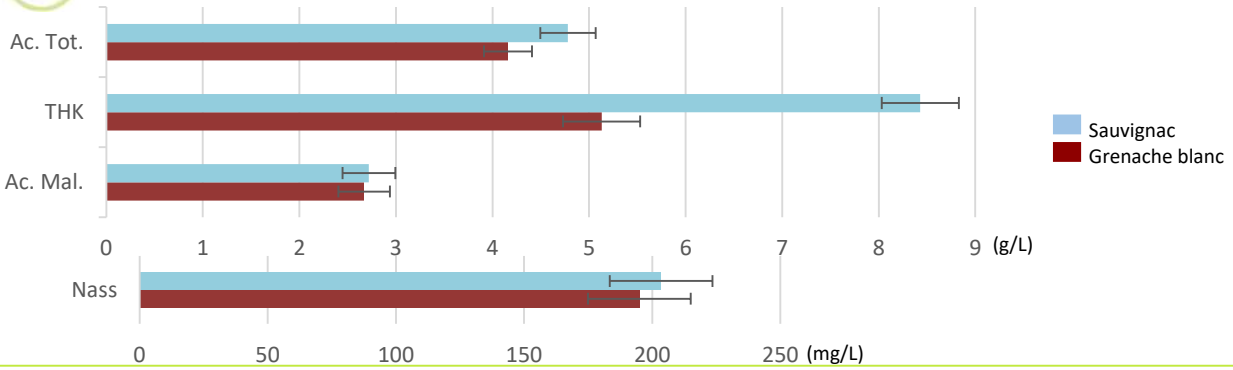
❖ Age des vignes: **5** ans
❖ Densité: **5000** ceps/Ha

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

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

Fiche Technique
Sauvignac B®

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_2SO_4/L)	pH	Acidité totale (g H_2SO_4/L)	Acide tartrique (g H_2SO_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)

OPERATIONS PRE-FERMENTAIRES

- Préparation de la vendange Foulage et Eraflage
  - ❑ SO_2 3g/hL + Ac. Asc. 4g/100kg
  - ❑ Enzyme ICV KzymPlus Blanc/Rosé®
- Extraction des jus (pressoir hydraulique)
  - ❑ 1 rebêche
  - ❑ SO_2 4g/hL
- Débourbage
  - ❑ À froid 18h

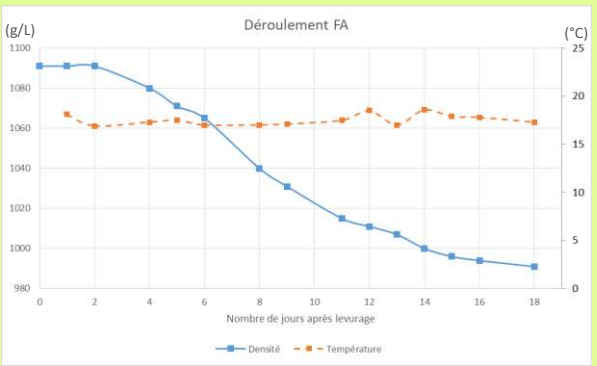
FERMENTATION

- Levurage
  - ❑ ICV-D47®
  - ❑ Fermaid E® Blanc 10g/hL
- Fermentation alcoolique
  - ❑ Fermaid E® Blanc 30g/hL
  - ❑ Oxygénation ∈ [1070; 1050] g/L 5mg/L

ELEVAGE

- Elevage et mise en bouteille
  - ❑ SO_2 6g/hL (blocage FML)
  - ❑ 1 soutirage
  - ❑ Conditionné 45j après fin FA

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

nathy
NATURELLEMENT RÉSISTANT

VARIÉTÉS NATURELLEMENT RÉSISTANTES, ADAPTÉES À UNE VITICULTURE DURABLE.

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



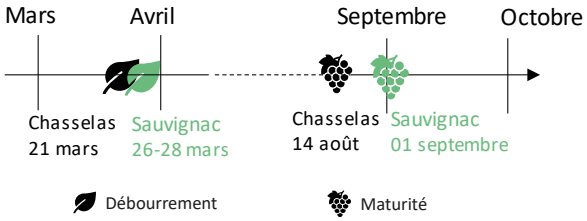


ORIGINE ET RÉFÉRENCES

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

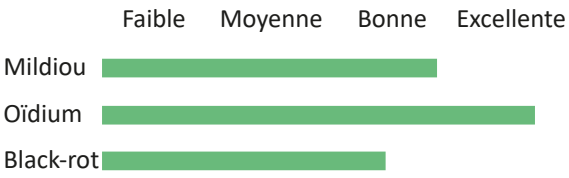
PHÉNOLOGIE *(Dates indicatives)*



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 coté 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**



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 oenologiques : 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.**