Souvignier Gris B

Origine

Cabernet Sauvignon

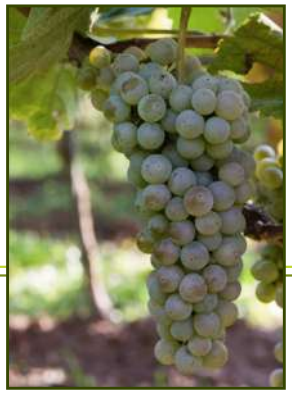
x

Bronner

=

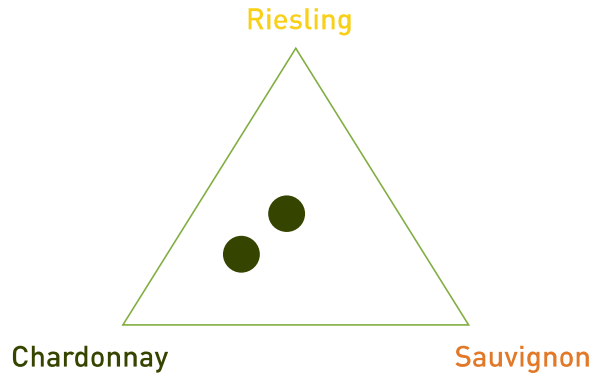
SOUVIGNIER GRIS B

Obtention en 1983 en Allemagne
Classée définitivement en France depuis le 19 avril 2017



La proximité sensorielle

Deux vins dégustés



Les 2 vins dégustés se rapprochent du Chardonnay.

Le profil analytique

Sept vins analysés

	Moyenne	valeur max / valeur min retrouvées
Degré (%vol)	13,5	14,2 / 12,6
Sucres (g/L)	4	16,9 / 0,4
Acidité Totale (g/L H_2SO_4)	4,2	6,3 / 3,2
Acidité Volatile (g/L H_2SO_4)	0,32	0,40 / 0,25
pH	3,38	3,73 / 2,70
CO2 (g/L)	1,1	1,6 / 0,5
Coordonnées tristimulaires :		
L	98,87	99,14 / 98,48
a	-0,95	-0,38 / -1,49
b	5,59	6,51 / 4,56

La caractérisation sensorielle

Deux vins degustés

Par rapport au Chardonnay





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 Souvignier gris B





ÉPOQUE DE DÉBOURREMENT : Moyen, similaire au Pinot blanc.

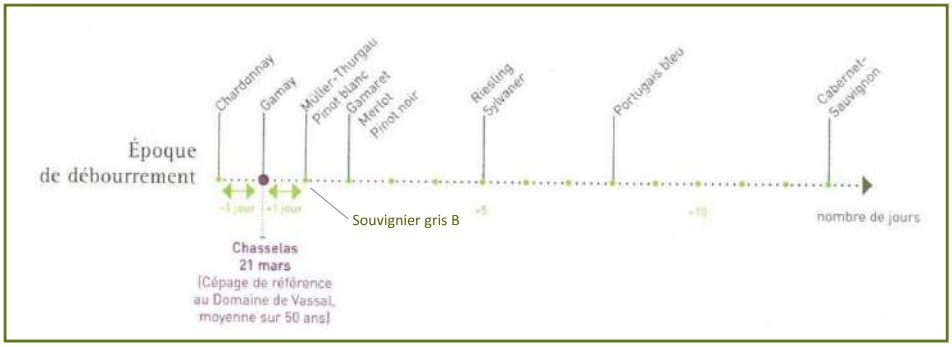
ÉPOQUE DE MATURITÉ : Moyen à tardif, une semaine après le Pinot blanc.

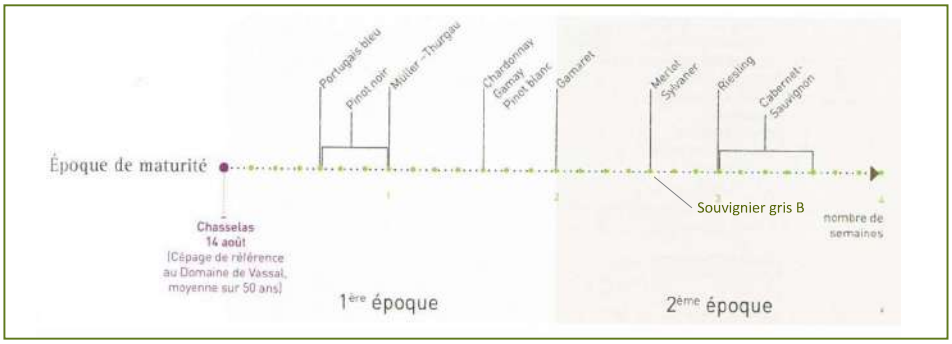
Phénologie observée dans les régions suivantes : Allemagne (Pays de Bade), Suisse (Zürich), Autriche (Styrie)

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 Souvignier gris B

RENDEMENT : 6 à 20 t/ha

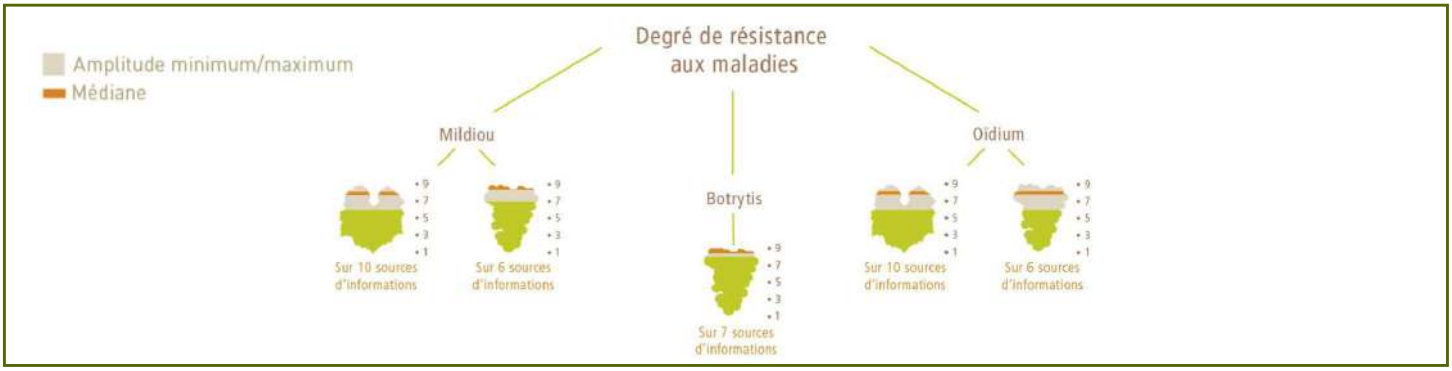
VIGUEUR : Forte

STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE : 0 à 2 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

Fiche Technique Souvignier Gris



©Groupe ICV

Origine

Parents : Cabernet-Sauvignon x Bronner
Année d'obtention : 1983
Obtenteur : Staaliches Weinbauinstitut Freiburg (Allemagne)
Hybrideur : Dr. Norbert Becker
Surface plantée : 144 ha en France *(2019)*

Résistances aux maladies

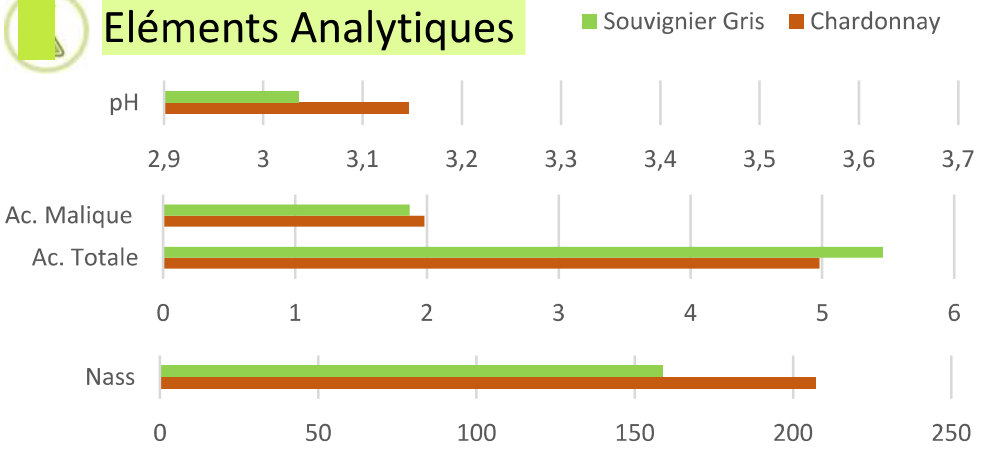
	Résistance	Gène de résistance
Oïdium	++++	REN 3.2
Mildiou	+++	Non testé
Black-rot	+++	Non testé

Bonne résistance oïdium, mais risque de développement dans le temps sans traitement dans un contexte de forte pression.
Mildiou : quelques dégâts sans sporulation en cas de forte pression.

- **Débourrement :** Moyen *(5 j après le Chardonnay)*
- **Maturité** : Moyenne *(10 j après le Chardonnay)*

- **Rendement** : 11-14 t/ha
- Vigueur forte
- Port érigé
- Adaptation à la taille mécanique
- Nombreux grapillons
- Grappe peu compacte

Eléments Analytiques

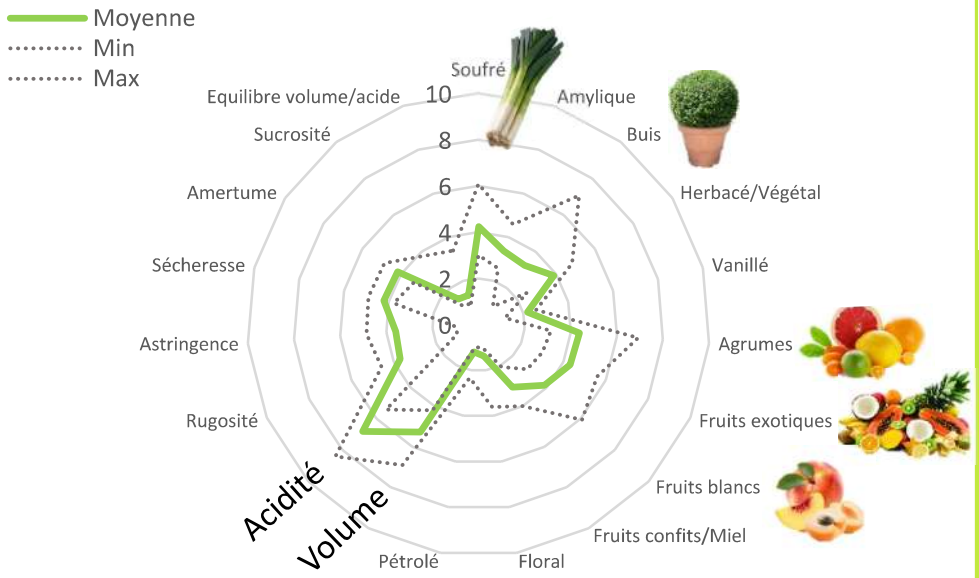


Caractéristiques des baies

- Baies gris/rose très foncé - pas d'extraction de couleur en macération
- Pulpe très ferme
- Pellicule épaisse
- Bonne aptitude à la macération pelliculaire

Profil Organoleptique

Panel de l'ICV et de la Chambre de l'agriculture 34
7 vins dégustés sur 5 Millésimes (2015 à 2019)



Selon le millésime et la parcelle l'expression aromatique de ce cépage est variable : obtention de notes fruitées agrumes, fruits exotiques et dans une moindre mesure, fruits blancs. Des notes fortes de buis ou de soufré végétal ont pu être parfois relevées. L'acidité et le volume sont par contre régulièrement importants.

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage :

- Bonne résistance au mildiou, à l'oïdium et au black-rot.
- Productif et adapté à la mécanisation.
- Niveau d'acidité élevé.
- Adapté à la production de vins typés fruits exotiques, agrumes MAIS peut aussi produire des notes soufrées.

Fiche Technique
Souvignier Gris

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 depuis 2014) :
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 (moyenne 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