# Cabernet Blanc B

## Origine

**Cabernet Sauvignon**

**x**

**Inconnu**

**=**

## CABERNET BLANC B

*Obtention en 1991 en Allemagne*
*Classée définitivement en France depuis le 19 avril 2017*



## La proximité sensorielle

*Huit vins dégustés*




*Parmi les vins dégustés, 4 sont proches du Chardonnay et 4 sont proches du Sauvignon.*

## Le profil analytique

*Treize vins analysés*

| | Moyenne | valeur max / valeur min retrouvées |
|---|---|---|
| Degré (%vol) | 12,4 | 13,4 / 10,5 |
| Sucres (g/L) | 5,6 | 9,1 / 3,6 |
| Acidité Totale (g/L $H_2SO_4$) | 4,3 | 4,8 / 3,8 |
| Acidité Volatile (g/L $H_2SO_4$) | 0,14 | 0,30 / 0,07 |
| pH | 3,31 | 3,51 / 3,08 |
| CO2 (g/L) | 1,3 | 2,1 / 0,6 |
| Coordonnées tristimulaires : | | |
| L | 99,21 | 99,57 / 98,48 |
| a | -1,22 | -0,58 / -2,01 |
| b | 5,62 | 9,08 / 3,01 |

## La caractérisation sensorielle

*Sept vins degustés*

### Par rapport au Chardonnay



| - | + |
|---|---|
| Empyreumatique | Acide |
| Fruité | Végétal |

### Par rapport au Sauvignon



| - | + |
|---|---|
| Aromatique | Acide |
| Fruité | Végétal |

**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 blanc B





**ÉPOQUE DE DÉBOURREMENT :** Moyen à tardif, après le Pinot blanc.

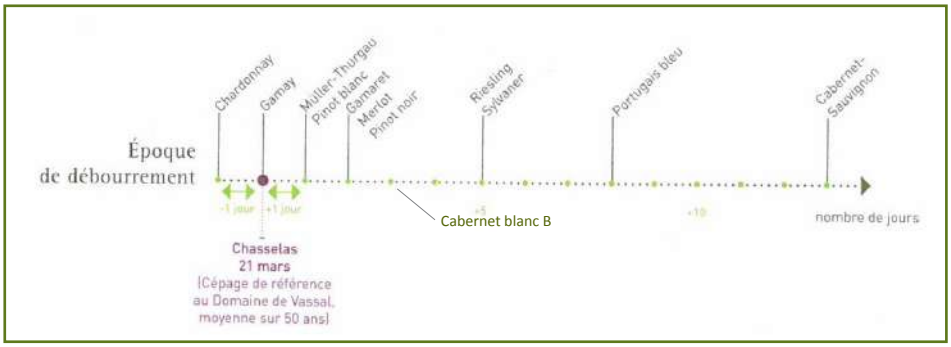
**ÉPOQUE DE MATURITÉ :** Moyen à tardif, maturité dans la première quinzaine du mois d'octobre.

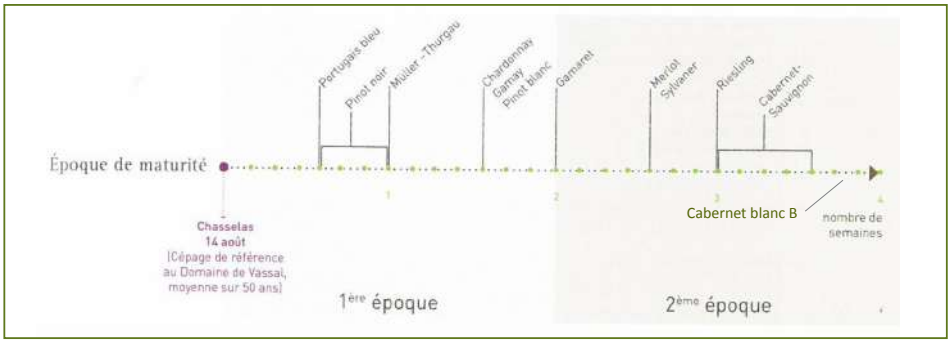
*Phénologie observée dans les régions suivantes : Suisse (Zürich), Autriche (Styrie), Allemagne (Palatinat, Fronconie)*

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 blanc B

**RENDEMENT :** 7,5 t/ha

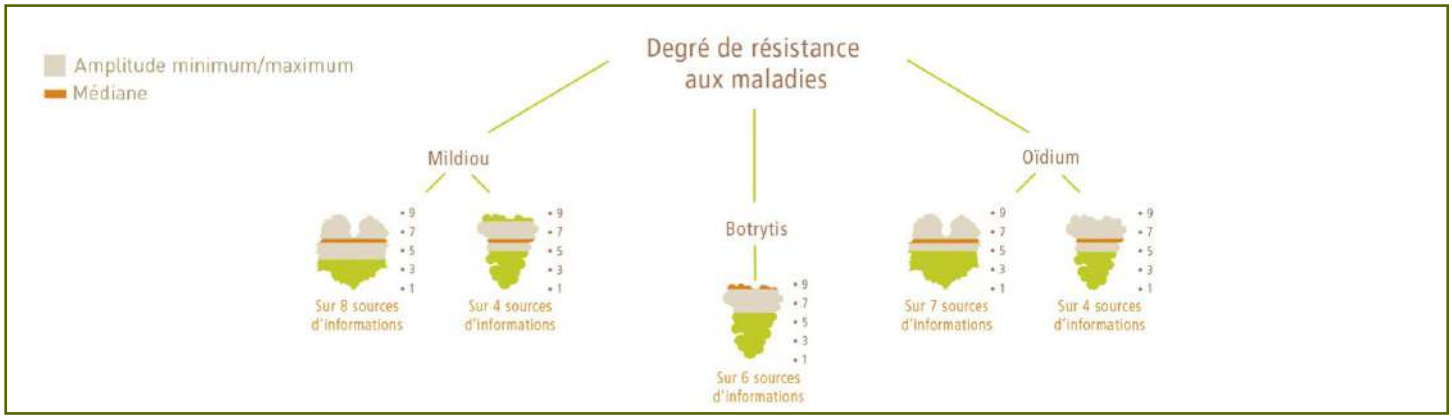
**VIGUEUR :** Forte

**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.





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