



CÉSAR

Origine

Famille :

vitis vinifera

Origine :

Le César est un cépage de raisin destiné à produire du vin rouge. Il est également nommé « romain ».

Son nom vient du fait que le romain a été implanté en Bourgogne du nord, quand la Gaule a été conquise par les Romains.

Une analyse ADN a montré que ce cépage serait un croisement naturel du pinot noir et de l'argant..



Aptitude Culturelles et Agronomiques :

C'est un cépage vigoureux, dont les rameaux sont très sensibles au vent, le palissage est nécessaire à sa conduite, le débourrement précoce du César lui fait craindre les dernières gelées au début du printemps.

Potentialités Technologiques :

Les grappes sont petites et les baies moyennes. Le César permet d'élaborer des vins fruités (arômes de fruits rouges, de cerise), tanniques et aptes au vieillissement.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Le César est assez sensible au mildiou et à l'oïdium.

« Pl@ntGrape, Catalogue des vignes cultivées en France, IFV – INRAE – l'Institut Agro | Montpellier SupAgro, 2009-2021 ».

laurent.audeguin@vignevin.com