



SAUVIGNON

Nom scientifique :

Vitis vinifera 'sauvignon B'

Mode de taille : taille à guyot mixte ou guyot double court

Origine :

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage. D'après des analyses génétiques publiées, le Sauvignon serait directement apparenté avec le Savagnin.



Aptitude Culturelles et Agronomiques :

Le Sauvignon est très vigoureux et a tendance à s'emporter en végétation. On doit donc surtout chercher à maîtriser cette vigueur en l'implantant dans des terroirs peu ou moyennement fertiles, en utilisant des porte-greffes faibles et en pratiquant une taille adaptée, pouvant être assez généreuse les premières années. Par un palissage soigné et un système de conduite adapté, on doit également chercher à obtenir un micro-climat favorable pour les grappes.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs :

Le Sauvignon est très sensible à la pourriture grise (grappes compactes) et aux maladies du bois et sensible à l'oïdium. Il est par contre peu sujet au mildiou.

Potentialités Technologiques :

Les grappes et les baies sont petites. Le Sauvignon permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon, surtout présents dans le vin les premières années, sont assez spécifiques et peuvent présenter des nuances (genêt, cassis, buis,...) selon le terroir, le millésime et les conditions de culture. En vendanges tardives ou en présence de pourriture noble, ce cépage peut également participer à l'élaboration de grands vins liquoreux.