



CATALOGUE FICHES CLONES

Cabernet Sauvignon
Chardonnay
Merlot
Pinot
Sauvignon
Syrah



CLONE N° 15

Données Passeport

Origine : Bordeaux

Année d'agrément : 1971

Sélection : ENTAV



■ potentiel du clone 15 ■ en comparaison avec le clone 169

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 15 reste un clone très largement planté. Bon compromis entre niveau de production et qualité de la vendange à condition que le rendement soit maîtrisé et la maturité suffisante.
Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde, IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N° 169

Données Passeport

Origine : Bordeaux

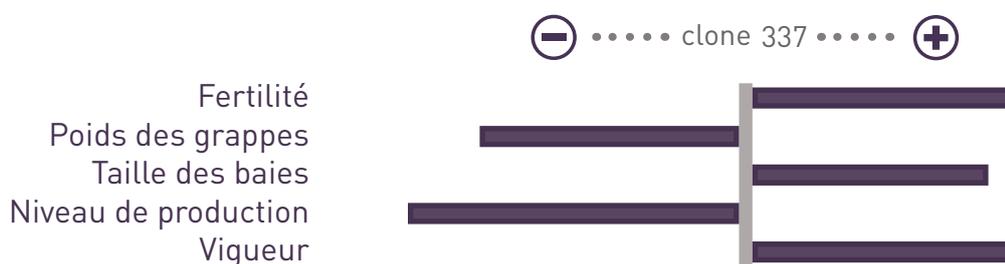
Année d'agrément : 1971

Sélection : ENTAV



■ potentiel du clone 169 ■ en comparaison avec le clone 337

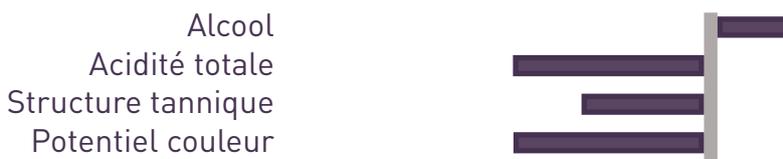
PERFORMANCES AGRONOMIQUES



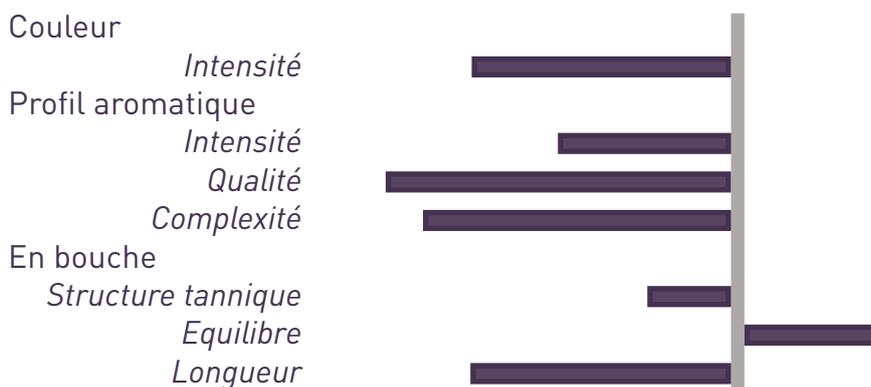
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le clone 169 est un clone de vigueur moyenne. Les vins issus de ce clones sont équilibrés avec des tannins doux. Ce clone est apprécié pour ses caractéristiques agronomiques et son aptitude à l'élaboration de vins de garde.

Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde et IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oïdium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

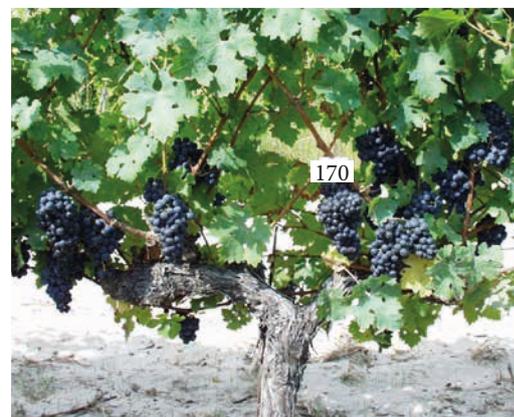
CLONE N° 170

Données Passeport

Origine : Vallée de la Loire

Année d'agrément : 1972

Sélection : ENTAV

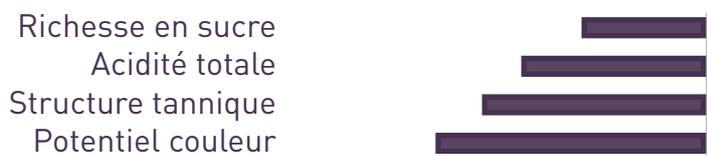


■ potentiel du clone 170 ■ en comparaison avec le clone 337

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



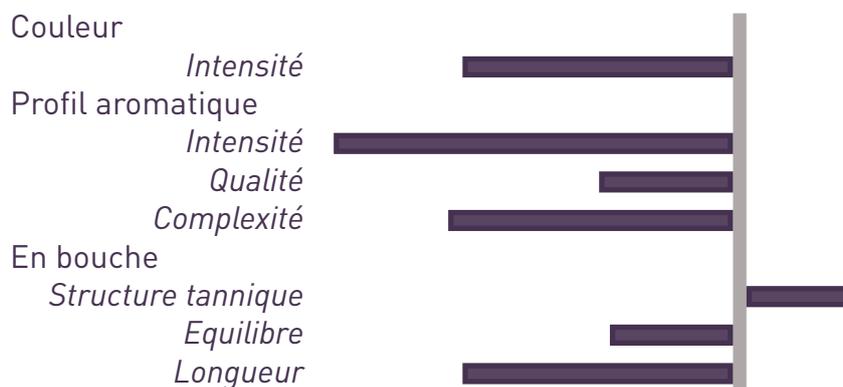
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 170 est représentatif du cépage. Les vins issus de ce clone ont les caractéristiques typiques du Cabernet-Sauvignon.

Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde et IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N° 191

Données Passeport

Origine : Bordeaux

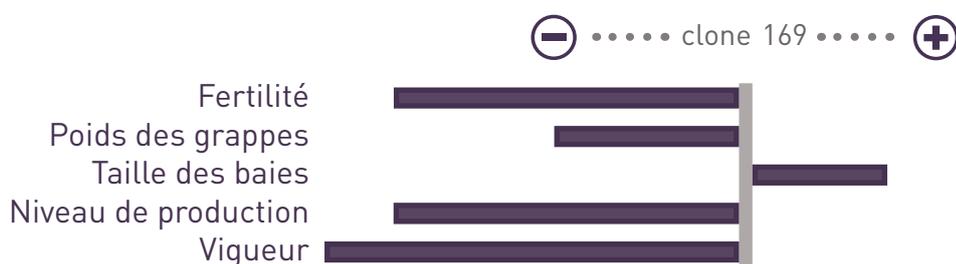
Année d'agrément : 1973

Sélection : INRA



■ potentiel du clone 191 ■ en comparaison avec le clone 169

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 191, GLRaV-2 positif, a été largement planté à Bordeaux. Il est de très faible vigueur. Bourgeonnement et jeunes feuilles plus bronzés. Risque de blocage de maturité si stress hydrique trop important. Clone apprécié pour ses caractéristiques agronomiques et son aptitude à l'élaboration de vins de garde.

Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde, INRA et IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oïdium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N° 337

Données Passeport

Origine : Bordeaux

Année d'agrément : 1975

Sélection : INRA



■ potentiel du clone 337 ■ en comparaison avec le clone 169

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le clone 337, GLRaV-2 positif, a été largement planté à Bordeaux.

⚠ Cycle végétatif légèrement plus court. Clone apprécié pour ses caractéristiques agronomiques et son aptitude à l'élaboration de vins de garde.

Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde, INRA et IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N° 338

Données Passeport

Origine : Bordeaux

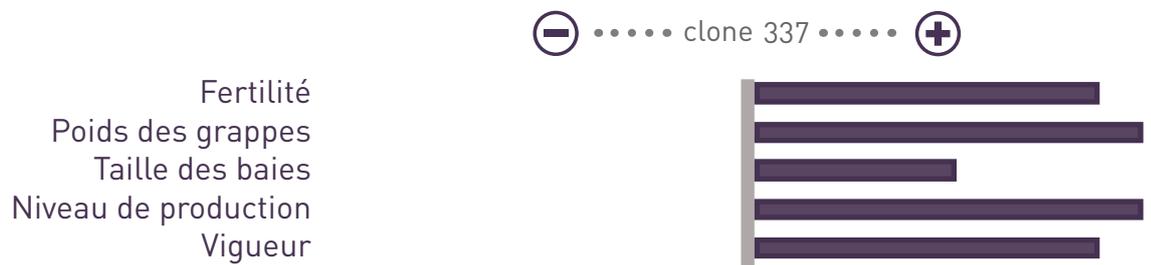
Année d'agrément : 1975

Sélection : INRA



■ potentiel du clone 338 ■ en comparaison avec le clone 337

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 338 est représentatif du cépage. Les vins issus de ce clone ont les caractéristiques typiques du Cabernet-Sauvignon.

Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde, IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N° 341

Données Passeport

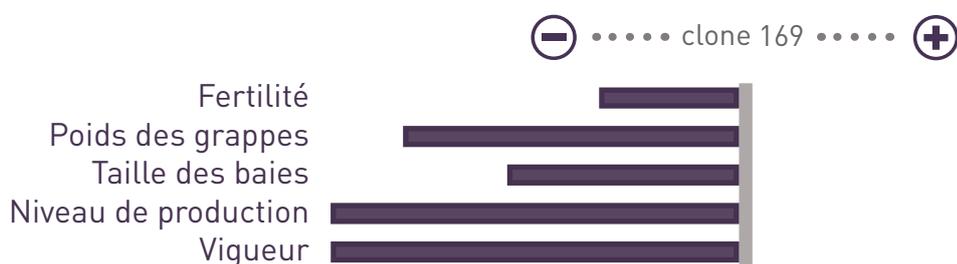
Origine : Bordeaux

Année d'agrément : 1975

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 341, GLRaV-2 positif, a été largement planté à Bordeaux. Clone apprécié pour ses caractéristiques agronomiques et son aptitude à l'élaboration de vins de garde.
Sources d'information : réseau national Français, chambre d'agriculture de la Gironde, INRA et IFV.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N°412

Données Passeport

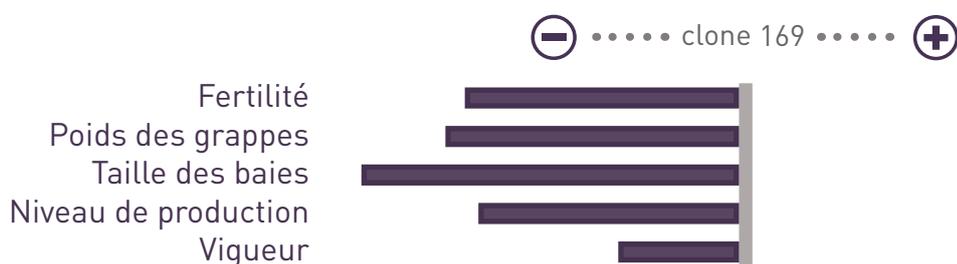
Origine : Bordeaux

Année d'agrément : 1976

Sélection : ENTAV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



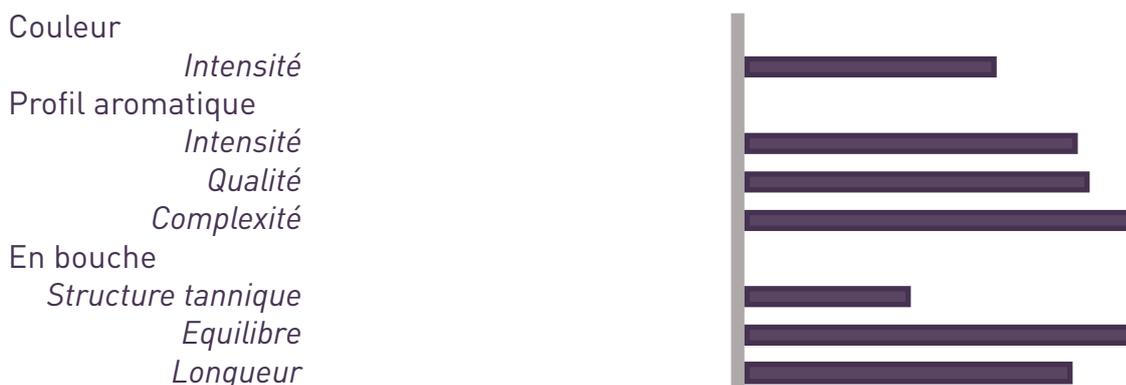
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 412 est apprécié pour ses caractéristiques agronomiques, les profils des vins obtenus et son aptitude à l'élaboration de vins de garde.

Sources d'information : réseau national Français, IFV, chambre d'agriculture de la Gironde.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

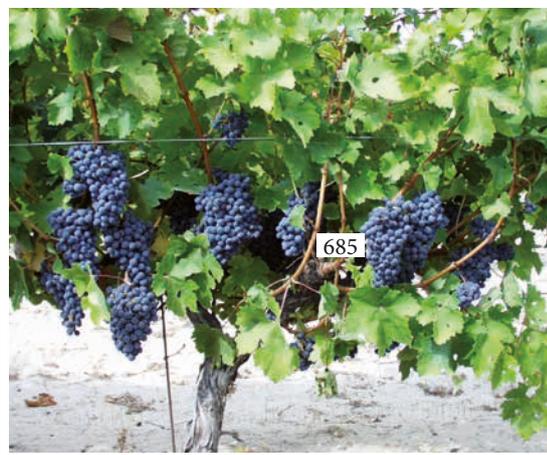
CLONE N° 685

Données Passeport

Origine : Sud-Ouest

Année d'agrément : 1980

Sélection : ENTAV



■ potentiel du clone 685 ■ en comparaison avec le clone 169

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



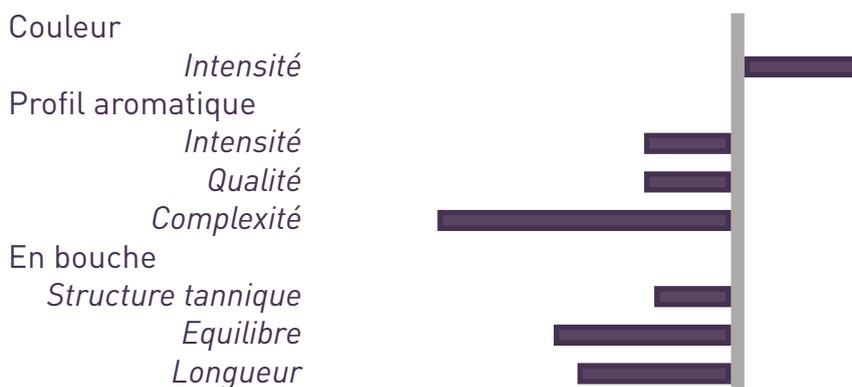
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le clone 685 est un clone plus productif et plus vigoureux, légèrement plus tardif. Ce clone présente un intérêt certain pour des objectifs de productions plus élevés et dans des régions plus chaudes.



Sources d'information : réseau national Français, IFV, chambre d'agriculture de la Gironde et des Pyrénées-Atlantiques.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

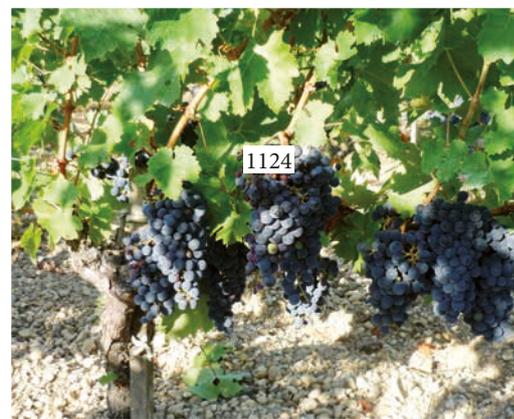
CLONE N° 1124

Données Passeport

Origine : clone 191 assaini par microgreffage d'apex

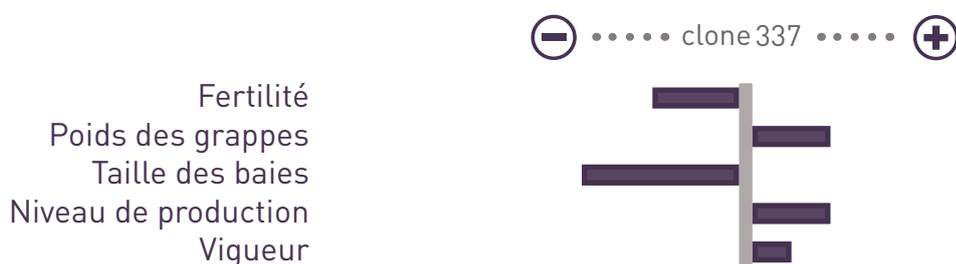
Année d'agrément : 2009

Sélection : IFV-CA Gironde



■ potentiel du clone 1124 ■ en comparaison avec le clone 337

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le clone 1124 issu du clone 191 assaini, est plus vigoureux que le 191 et donne des vins plus colorés avec une très bonne aptitude à l'élaboration des vins de garde.

Sources d'information : chambre d'agriculture de la Gironde.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oïdium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N° 1125

Données Passeport

Origine : Bordeaux

Année d'agrément : 2009

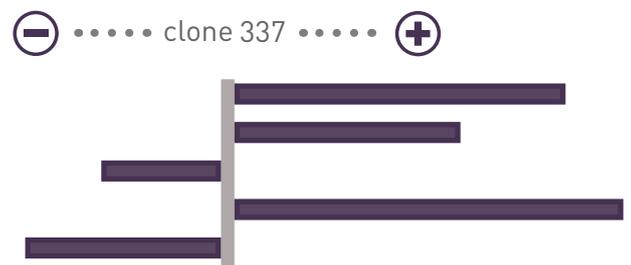
Sélection : IFV-CA Gironde



■ potentiel du clone 1125 ■ en comparaison avec le clone 337

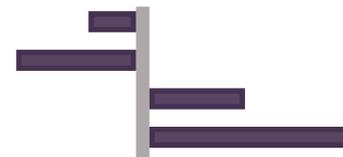
PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Fertilité
Poids des grappes
Taille des baies
Niveau de production
Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Richesse en sucre
Acidité totale
Structure tannique
Potentiel couleur



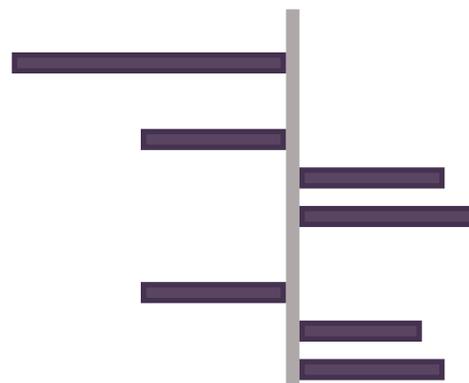
CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Alcool
Acidité totale
Structure tannique
Potentiel couleur



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur
Intensité
Profil aromatique
Intensité
Qualité
Complexité
En bouche
Structure tannique
Equilibre
Longueur



⚠ Ce nouveau clone a été agréé pour la qualité des vins produits : équilibre, couleur et structure.
Très bonne aptitude à l'élaboration des vins de garde.
Sources d'information : chambre d'agriculture de la Gironde.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CABERNET- SAUVIGNON

ORIGINE

Ce cépage originaire de la région bordelaise provient d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Cabernet franc N et le Sauvignon.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Cabernet-Sauvignon N est un cépage à débourrement tardif, vigoureux (sarments de gros diamètre en conditions fertiles) qui émet des rameaux très longs (entre-noeuds allongés) et dont les vrilles se lignifient. Il nécessite un palissage soigné et la taille, qui peut être longue ou courte en zone méridionale, est relativement lente. Il faut éviter les grosses plaies de taille. L'enlèvement des bois, qui sont durs, demande également des temps de travaux importants. Le Cabernet-Sauvignon N donne le plus souvent de meilleurs résultats sur des terrains graveleux, drainants, plutôt acides et bien exposés. Ce cépage est parfois sujet au dessèchement de la rafle et ce risque est accru par l'utilisation de certains porte-greffes comme le S0 4.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Cabernet-Sauvignon N présente une moindre sensibilité à la pourriture grise. En revanche, il est très sensible aux maladies du bois (eutypiose, esca) et à l'oidium.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Cabernet-Sauvignon N permet d'obtenir des vins qui possèdent une structure tannique très intéressante et une couleur soutenue à bonne maturité. Ils sont généralement aptes au vieillissement et à l'élevage dans le bois. Les arômes végétaux de ce cépage laissent place à des arômes beaucoup plus plaisants et complexes, lorsque la maturité est satisfaisante. D'autre part, vinifié seul, le Cabernet-Sauvignon N manque souvent de gras et de rondeur.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les vingt clones agréés de Cabernet-Sauvignon N portent les numéros 15, 169, 170, 191, 216, 217, 218, 219, 267, 269, 337, 338, 339, 341, 410, 411, 412, 685, 1124 et 1125. Une collection-conservatoire, plantée dans le vignoble bordelais, rassemble plus de 250 clones issus de prospections réalisées entre 1966 et 1988.

CLONE N°76

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

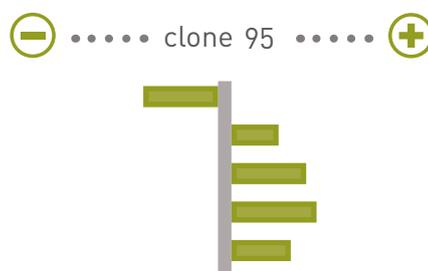
Année d'agrément : 1971

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Chardonnay B 76 est un clone régulier aussi bien en termes de production que de qualité. Le débourrement et la véraison sont légèrement plus précoces par rapport à la moyenne.

⚠ Les vins obtenus sont représentatifs du cépage : aromatiques, fins, typés et équilibrés malgré une certaine acidité. Ils sont aptes au vieillissement si le rendement est bien maîtrisé.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, ATAV Val-de-Loire, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture de l'Yonne, Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 95

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1971

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 76 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Chardonnay B 95 possède des caractéristiques viticoles proches du clone 76.

Les vins obtenus sont aromatiques avec une structure riche, complète et équilibrée. Ils sont aptes au vieillissement si le rendement est bien maîtrisé.

⚠ Le Chardonnay B 95 est un clone qualitatif qui peut être associé avec succès au clone 76, le premier apportant au vin sa structure, et le second sa finesse ainsi que sa fraîcheur.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, ATAV Val-de-Loire, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture de l'Yonne, Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

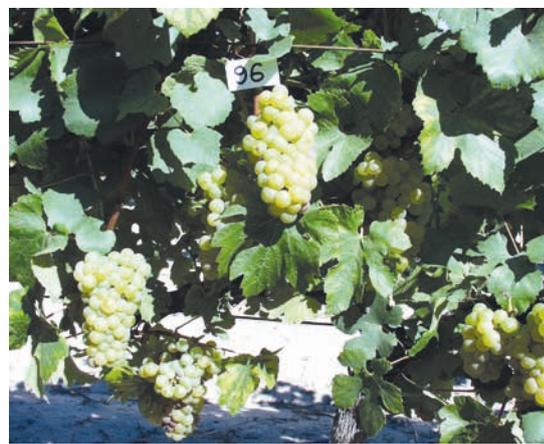
CLONE N°96

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1971

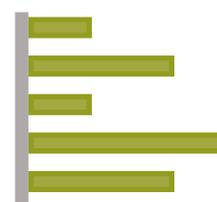
Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 76 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Chardonnay B 96 possède un niveau de production élevé et régulier. Sa vigueur est supérieure à la moyenne. Il vaut donc mieux éviter les sols trop profonds et les expositions défavorables, notamment pour la nouaison qui peut être contrariée par un excès de vigueur ou des conditions climatiques trop fraîches ou trop humides. Le débourrement et la véraison sont légèrement plus précoces par rapport à la moyenne.

⚠ Les vins obtenus sont aromatiques, élégants et assez vifs. Ils sont aptes au vieillissement si le rendement est bien maîtrisé.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, ATAV Val-de-Loire, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture de l'Yonne, Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 124

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1971

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 76 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Chardonnay B 124 possède un niveau de production élevé et régulier. Sa vigueur est supérieure à la moyenne. Il vaut donc mieux éviter les sols trop profonds et les expositions défavorables, notamment pour la nouaison qui peut être contrariée par un excès de vigueur ou des conditions climatiques trop fraîches ou trop humides.

⚠ Les vins obtenus sont dans le type du cépage à condition que le rendement soit maîtrisé. Ce clone peut être utilisé pour l'élaboration de vins effervescents.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture de l'Yonne, Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 548

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 1978

Sélection : ENTAV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Chardonnay B 548 possède un niveau de production inférieur à la moyenne, ses grappes sont de petite taille et assez lâches. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé. Il est également plus précoce que les autres. Ce clone peut être utilisé dans des zones où la maturité des raisins est difficile à atteindre. Dans des conditions favorables, il est conseillé de surveiller la cinétique de maturation des raisins car une récolte à surmaturité peut conduire à l'élaboration de vins un peu trop lourds.

⚠ Les vins obtenus sont aromatiques, complexes et concentrés avec une bonne longueur. Ils sont aptes au vieillissement.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture de l'Yonne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 809

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

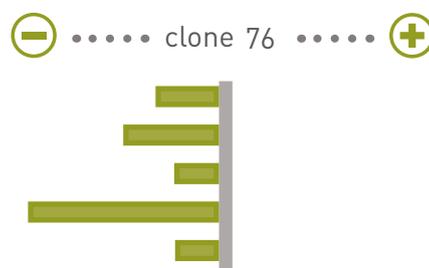
Année d'agrément : 1985

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Chardonnay B 809 fait preuve d'un niveau de production inférieur à la moyenne et d'un potentiel d'accumulation des sucres supérieur. Il est légèrement plus sensible à la pourriture grise que les autres clones.

⚠ Les vins obtenus possèdent un caractère muscaté fin bien marqué, associé à une structure d'ensemble équilibrée. Il est conseillé d'utiliser ce clone en assemblage, dans des proportions limitées et en fonction de l'intensité de l'arôme muscat recherché.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture de l'Yonne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 1066

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 2003

Sélection : ATVB - IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Chardonnay B 1066 est très peu productif avec des grappes de petite taille et fortement millerandées. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé. Il est également plus précoce que les autres clones.

Les vins obtenus sont aromatiques, complexes et concentrés avec une bonne longueur. Ils sont aptes au vieillissement.



Ce clone est à utiliser en assemblage dans le cadre de productions à forte valeur ajoutée en raison de sa très faible production.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 1067

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 2003

Sélection : ATVB - IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Chardonnay B 1067 possède un niveau de production inférieur à la moyenne car sa fertilité est plus faible que les autres clones. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé. Il est également plus précoce. Ces caractéristiques sont proches du clone 548 et 1147 avec lesquels il peut être utilisé en assemblage.

Les vins obtenus sont aromatiques, complexes et concentrés avec une bonne longueur. Ils sont aptes au vieillissement.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

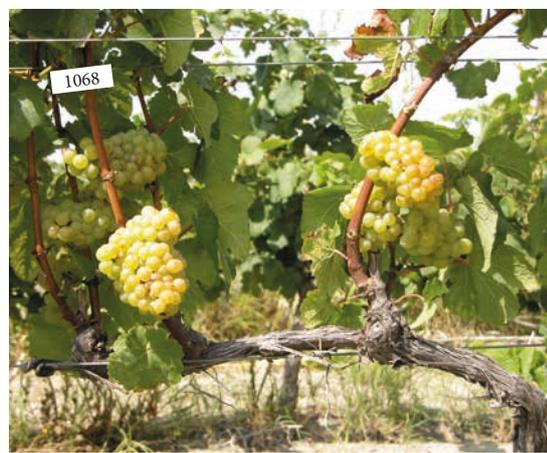
CLONE N° 1068

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 2003

Sélection : ATVB - IFV



■ potentiel du clone 1068 ■ en comparaison avec le clone 76

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Chardonnay B 1068 fait preuve d'un niveau de production inférieur et d'un potentiel d'accumulation des sucres supérieur à la moyenne. Ces caractéristiques sont proches du clone 809.

⚠ Les vins obtenus possèdent un caractère muscaté fin et marqué mais qui a tendance à s'estomper après fermentation malo-lactique. Il est conseillé d'utiliser ce clone en assemblage, dans des proportions limitées et en fonction de l'intensité de l'arôme muscat recherché.

Sources d'information : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 1145

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire(Bourgogne)

Année d'agrément : 2010

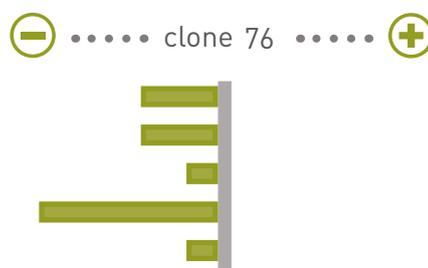
Sélection : CA71 - IFV



■ potentiel du clone 1145 ■ en comparaison avec le clone 76

PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
Taille des grappes
Fertilité
Potentiel de production
Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
Sucres
Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
Qualité du nez
Intensité (arômes)
Note moyenne



Le Chardonnay B 1145 fait preuve d'un niveau de production inférieur à la moyenne et d'un potentiel d'accumulation des sucres supérieur. Ces caractéristiques sont proches du clone 809 tout en étant légèrement plus productif.

⚠ Les vins obtenus possèdent un caractère muscaté fin bien marqué, supérieur aux clones 809 et 1068. Il est conseillé d'utiliser le Chardonnay B 1145 en assemblage, dans des proportions limitées et en fonction de l'intensité de l'arôme muscat recherché.

Sources d'information : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 1146

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 2010

Sélection : CA71 - IFV



■ potentiel du clone 1146 ■ en comparaison avec le clone 76

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Chardonnay B 1146 fait preuve d'un niveau de production inférieur à la moyenne et d'un potentiel d'accumulation des sucres supérieur. Ces caractéristiques sont proches des clones 809 et 1145 tout en étant moins productif car un peu sensible au millerandage.

⚠ Les vins obtenus possèdent un caractère muscaté fin bien marqué, supérieur aux clones 809, 1145 et 1068. Il est conseillé d'utiliser le Chardonnay B 1146 en assemblage, dans des proportions limitées et en fonction de l'intensité de l'arôme muscat recherché.

Sources d'information : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 1147

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 2010

Sélection : CA71 - IFV



■ potentiel du clone 1147 ■ en comparaison avec le clone 76

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le Chardonnay B 1147 possède un niveau de production inférieur et un potentiel d'accumulation des sucres supérieur à la moyenne. Il est un peu sensible au millerandage. Ces caractéristiques sont proches des clones 548 et 1067 avec lesquels il peut être utilisé en assemblage. Les vins obtenus sont aromatiques, complexes et concentrés avec une bonne longueur. Ils sont aptes au vieillissement.

Sources d'information : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



CHARDONNAY

ORIGINE

Ce cépage originaire de la Bourgogne provient, d'après les analyses génétiques publiées, d'un croisement entre le Pinot et le Gouais B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Chardonnay B est taillé généralement à longs bois. Cependant dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou marneux. En zone méditerranéenne, il convient d'éviter les situations de sécheresse trop intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Chardonnay B est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Ce cépage possède un potentiel qualitatif très élevé et permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents, et même des vins liquoreux. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses (fruits secs, noisette, grillé, fruits exotiques, beurre, etc). Le Chardonnay B se prête également bien à l'élevage et à la fermentation en barrique.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les trente-et-un clones agréés de Chardonnay B portent les numéros 75, 76, 77, 78, 95, 96, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 277, 352, 414, 415, 548, 549, 809, 1066, 1067, 1068, 1145, 1146 et 1147. Un conservatoire de plus de 340 clones a été implanté en Saône-et-Loire en 1994.

CLONE N° 181

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

Année d'agrément : 1973

Sélection : INRA



■ potentiel du clone 181 ■ en comparaison avec le clone 347

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Merlot N 181 est l'un des clones les plus diffusés au monde à l'heure actuelle. Ces caractéristiques viticoles et technologiques sont bien représentatives de la qualité de ce cépage.

Les vins obtenus font preuve d'une bonne typicité : ils sont fruités, souples et colorés avec une structure tannique qui les rend aptes au vieillissement.

⚠ Au niveau cultural, son port est un plus retombant que les autres clones, il est donc conseillé de bien soigner le palissage. Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture de l'Aude, Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, Chambre d'Agriculture du Gard.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Merlot N est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les treize clones agréés de Merlot N portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 447 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

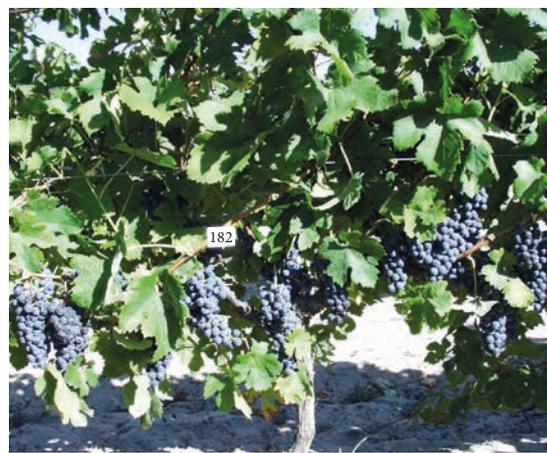
CLONE N° 182

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

Année d'agrément : 1973

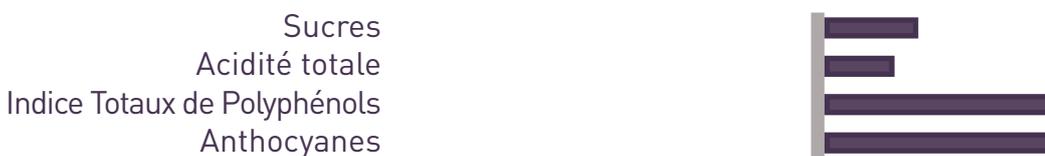
Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Merlot N est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les treize clones agréés de Merlot N portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 447 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

CLONE N° 343

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

Année d'agrément : 1973

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Merlot N 343 est un clone qualitatif avec des caractéristiques viticoles et technologiques proches de celles du clone 181.

Les vins obtenus font preuve d'une bonne typicité : ils sont fruités, souples et colorés avec une structure tannique qui les rend aptes au vieillissement.



Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, Chambre d'Agriculture du Gard.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Merlot N est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les treize clones agréés de Merlot N portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 447 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

CLONE N° 347

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

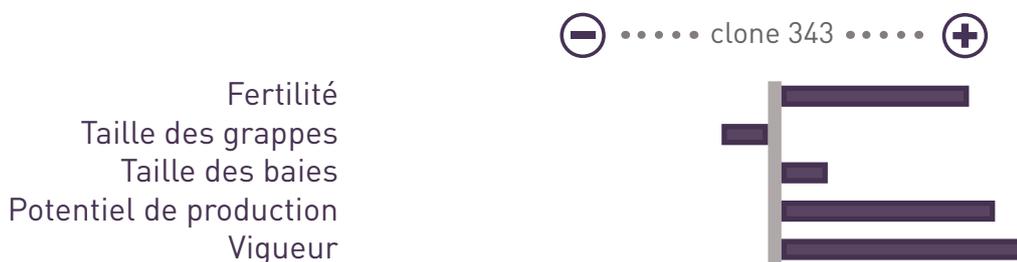
Année d'agrément : 1975

Sélection : INRA



■ potentiel du clone 347 ■ en comparaison avec le clone 343

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



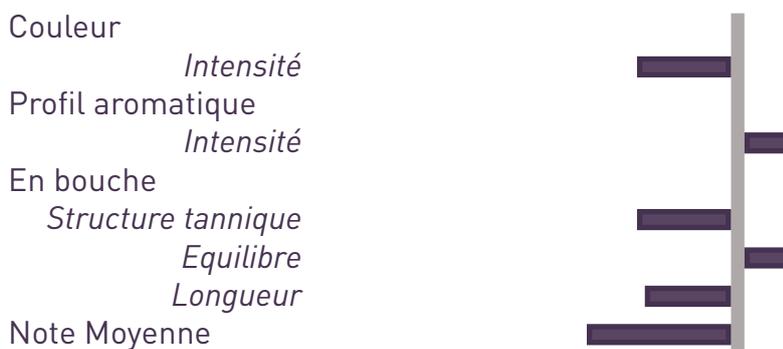
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Merlot N 347 possède des aptitudes viticoles et technologiques dans la moyenne du cépage. Les vins obtenus font preuve d'une bonne typicité : ils sont fruités, souples et colorés avec une structure tannique qui les rend aptes au vieillissement.

⚠ Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, Chambre d'Agriculture du Gard.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Merlot N est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les treize clones agréés de Merlot N portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 447 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

CLONE N° 348

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

Année d'agrément : 1975

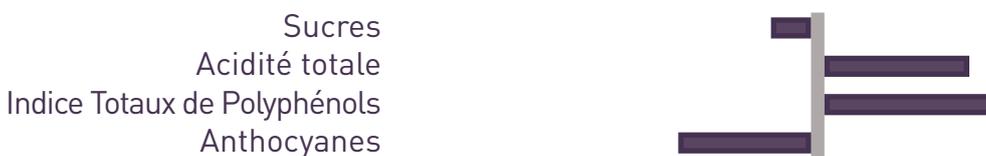
Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



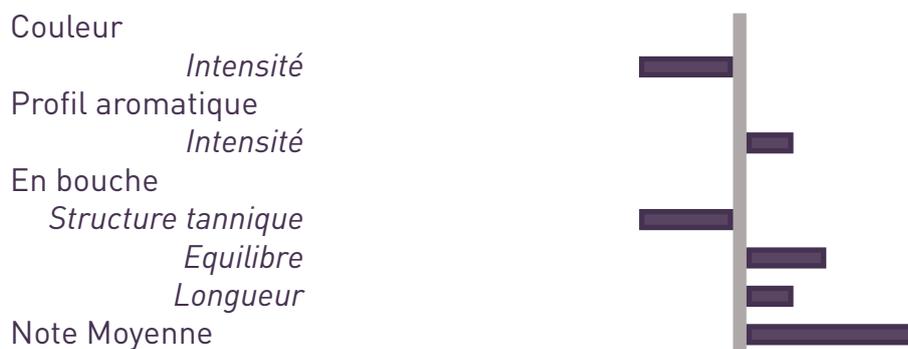
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Merlot N 348 possède des aptitudes viticoles et technologiques dans la moyenne du cépage. Les vins obtenus font preuve d'une bonne typicité : ils sont fruités, souples et colorés avec une structure tannique qui les rend aptes au vieillissement.

⚠ Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture de l'Aude, Chambre d'Agriculture des Bouches-du-Rhône, Chambre d'Agriculture du Gard.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire du vignoble bordelais.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Merlot N est un cépage de vigueur moyenne à forte qui a tendance à émettre beaucoup de rejets et de gourmands. Son port demi-érigé à horizontal nécessite un palissage suffisant. Sa fertilité est bonne et il est préférable de le tailler court. Dans certaines conditions climatiques, les risques de coulure sont réels. Le Merlot N convient bien aux terroirs argilo-calcaires. Il est par ailleurs assez sensible aux gelées d'hiver et de printemps (débourrement précoce) et se montre peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Merlot N est surtout sensible au mildiou (sur inflorescences et grappes), aux cicadelles et aux broussins. Il est également un peu sensible à la pourriture grise. En revanche, il est peu sujet à l'oïdium et à la flavescence dorée et il est peu touché par les maladies du bois.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes, ailées et les baies sont moyennes. Le Merlot N permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, relativement peu acides. Ces vins corsés et structurés, avec des tanins cependant assez souples, peuvent suivre un élevage sous bois. Les arômes sont complexes et élégants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les treize clones agréés de Merlot N portent les numéros 181, 182, 184, 314, 342, 343, 345, 346, 347, 348, 349, 447 et 519. Une collection-conservatoire de plus de 300 clones est en place dans le vignoble bordelais depuis 1966.

CLONE N° 115

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1971

Sélection : INRA



■ potentiel du clone 115 ■ en comparaison avec le clone 667

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



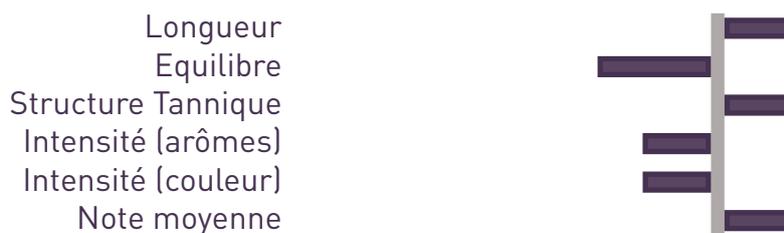
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pinot noir N 115 est apprécié pour son potentiel de production moyen à modéré, sa richesse en sucres et sa concentration supérieure en polyphénols.

Les vins issus du clone de Pinot noir N 115 sont souvent très bien classés lors des dégustations comparatives de clones grâce à leur bel équilibre en bouche et leur richesse aromatique (note fruitée typique du cépage). De plus, la bonne structure tannique permet de les rendre aptes au vieillissement.

Sources d'informations : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture du Gard.



QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 386

Données Passeport

Origine : Marne (Champagne)

Année d'agrément : 1975

Sélection : IFV

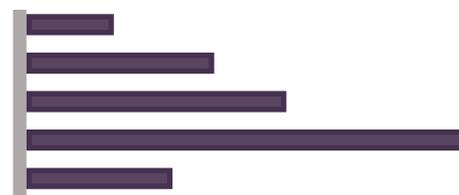


■ potentiel du clone 386 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES

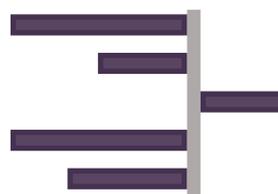
Taille des baies
Taille des grappes
Fertilité
Potentiel de production
Vigueur

⊖ clone 115 ⊕



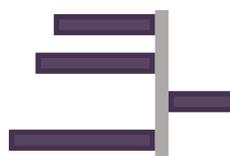
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Sucres
Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Longueur
Equilibre
Structure Tannique
Intensité (arômes)
Intensité (couleur)
Note moyenne



⚠ Le clone 386 possède un potentiel de production supérieur à la moyenne. Il est destiné en premier lieu à la production de vins effervescents. Il peut cependant être utilisé pour l'élaboration de vins rouges de qualité à condition que son rendement soit maîtrisé.

Sources d'informations : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

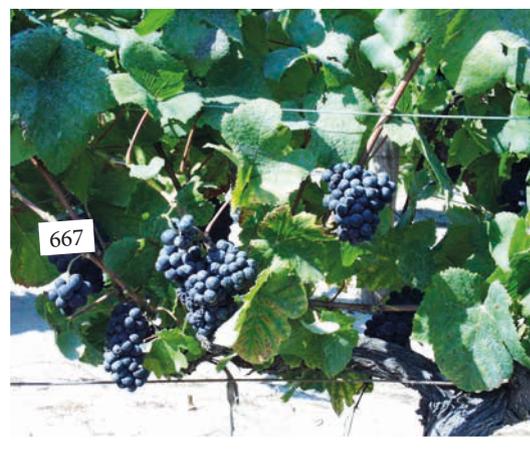
CLONE N° 667

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1980

Sélection : IFV



■ potentiel du clone 667 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pinot noir N 667 montre des caractéristiques viticoles proches de celles du 115 : niveau de rendement un peu inférieur à la moyenne et degré d'alcool probable un peu supérieur.

⚠ Au niveau dégustation, il a été apprécié pour son nez élégant à dominante fruits rouges ainsi que pour la souplesse de ses tanins et son bel équilibre en bouche.

Sources d'informations : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 777

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

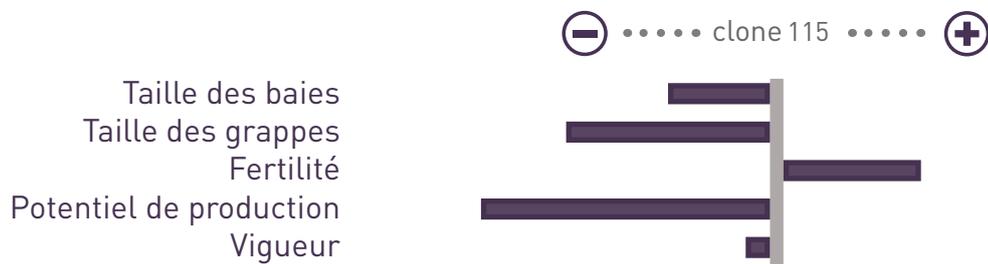
Année d'agrément : 1981

Sélection : IFV



■ potentiel du clone 777 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pinot noir N 777 est apprécié pour son niveau de production modéré, sa richesse en sucres et sa concentration supérieure en polyphénols. Sur des terroirs favorables, il apporte un gain qualitatif indéniable, cependant, il faut éviter les excès de vigueur qui l'exposent au millerandage. Son cycle de végétation est un peu plus court avec un débourrement plutôt tardif et une maturité plus précoce. Les vins issus du clone de Pinot noir N 777 ont souvent des arômes puissants, typiques du cépage, une rondeur et un bon équilibre en bouche. Les tanins sont fins et permettent l'élaboration de vins de garde et de haute qualité.

Sources d'informations : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, Chambre d'Agriculture du Gard.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 828

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1985

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pinot noir N 828 est apprécié pour son potentiel de production modéré, sa richesse en sucres et sa concentration supérieure en polyphénols. Les vins obtenus à partir du Pinot noir 828 sont bien notés en dégustation car ils sont à la fois équilibrés, aromatiques (typiques du cépage), ronds et amples. De plus, la bonne structure tannique permet l'élaboration de vins de garde. Dans le cadre d'une production de haute qualité, ce clone peut être associé de façon avantageuse au clone 777. Bien que le Pinot noir N 828 puisse se montrer un peu moins productif que ce dernier, leurs aptitudes respectives restent néanmoins très proches.

Sources d'informations : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 943

Données Passeport

Origine : Côte-d'Or (Bourgogne)

Année d'agrément : 1989

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pinot noir N 943 possède des caractéristiques viticoles particulières avec des grappes plus petites que les autres clones agréés et un port légèrement retombant qui rend le palissage plus difficile. La richesse en sucre des baies est supérieure à la moyenne.

⚠ Les vins obtenus à partir du Pinot noir N 943 sont bien notés à la dégustation : ils sont concentrés, complexes et longs en bouche mais peuvent ne pas se montrer typiques du cépage. Les tanins sont parfois un peu trop souples et soyeux. Le Pinot noir N 943 semble être un clone particulier au sein de la gamme proposée. C'est la raison pour laquelle, il est conseillé de l'utiliser en assemblage avec d'autres clones.

Sources d'informations : Association Technique pour la Viticulture Bourguignonne, Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 1184

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 2012

Sélection : CA71 - IFV



■ potentiel du clone 1184 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le Pinot noir N 1184 possède un potentiel de production inférieur grâce à des grappes plus petites. Son intensité colorante est supérieure à celles des autres clones. Les vins obtenus à partir du Pinot noir N 1184 sont bien notés en dégustation car ils sont à la fois structurés, souples avec des arômes typiques du cépage.

Source d'informations : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

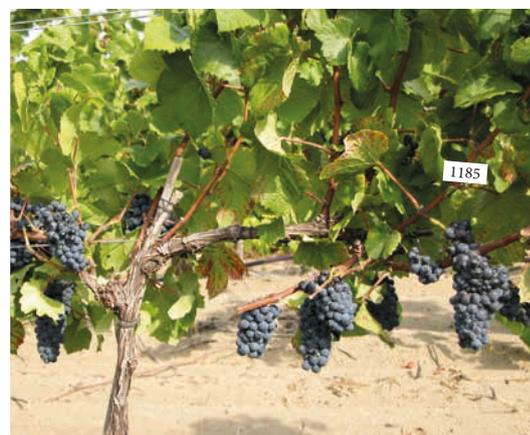
CLONE N° 1185

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 2012

Sélection : CA71 - IFV



■ potentiel du clone 1185 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



⚠ Le Pinot noir N 1185 possède un potentiel de production inférieur. Bien que sa fertilité soit supérieure aux autres clones, sa sensibilité au millerandage lui confère à la fois des grappes plus petites, et moins sensibles au Botrytis. Les vins obtenus à partir du Pinot noir N 1185 sont bien notés en dégustation car ils sont à la fois structurés avec des arômes complexes et typiques du cépage. Source d'informations : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 1196

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 2013

Sélection : CA71 - IFV

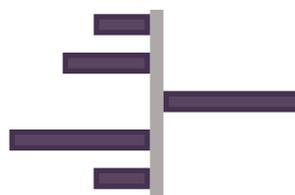


■ potentiel du clone 1196 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
Taille des grappes
Fertilité
Potentiel de production
Vigueur

⊖ clone 115 ⊕



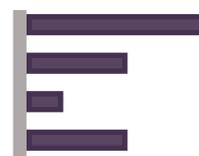
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Sucres
Sensibilité au Botrytis



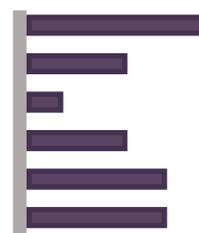
CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Longueur
Equilibre
Structure Tannique
Intensité (arômes)
Intensité (couleur)
Note moyenne



⚠ Le Pinot noir N 1196 possède un potentiel de production un peu inférieur aux autres clones. Bien que la fertilité soit supérieure, sa relative sensibilité au millerandage lui confère à la fois des grappes plus petites, et moins sensibles au Botrytis. Les vins obtenus à partir du Pinot noir N 1196 sont bien notés en dégustation car ils sont à la fois structurés avec des arômes complexes et typiques du cépage. Source d'informations : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

CLONE N° 1197

Données Passeport

Origine : Saône-et-Loire (Bourgogne)

Année d'agrément : 2013

Sélection : CA71 - IFV

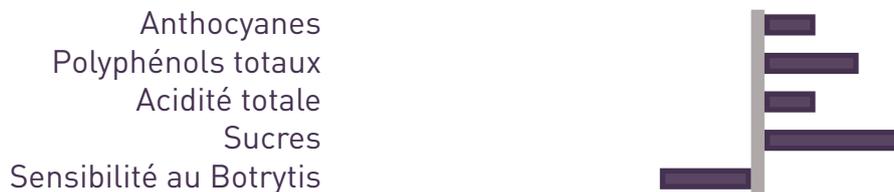


■ potentiel du clone 1197 ■ en comparaison avec le clone 115

PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Pinot noir N 1197 possède un potentiel de production un peu inférieur aux autres clones. Il se distingue par un port plus érigé qui facilite le palissage.

⚠ Les vins obtenus à partir du Pinot noir N 1197 sont bien notés en dégustation grâce à des arômes intenses et typiques du cépage.

Source d'informations : Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



PINOT NOIR

ORIGINE

Ce cépage est originaire de Bourgogne.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Pinot noir N se révèle être particulièrement adapté aux zones tempérées. Il s'exprime et donne ses meilleurs résultats sur des terroirs argilo-calcaires. Sous climat chaud, sa maturation est très rapide, il est sensible au grillage et les baies ont tendance à flétrir rapidement après maturité. Le Pinot noir N est conduit généralement palissé. Il exprime sa plénitude lorsque sa vigueur est faible à modérée et les rendements limités. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le Pinot noir N est un cépage délicat, sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles), et aux cicadelles.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont très petites à petites. Le Pinot noir N, dans des conditions favorables, permet d'élaborer des vins rouges de garde d'une qualité extrême alliant puissance, finesse, intensité et complexité aromatique. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est élevé pour une acidité juste moyenne (parfois insuffisante à bonne maturité) et une couleur souvent peu intense mais susceptible de se maintenir dans le temps. Le Pinot noir N est utilisé également pour l'obtention de vins de base de qualité pour effervescents.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les quarante-trois clones agréés de Pinot noir N portent les numéros 111, 112, 113, 114, 115, 162, 163, 164, 165, 236, 292, 372, 373, 374, 375, 386, 388, 389, 459, 460, 461, 462, 521, 528, 583, 617, 665, 666, 667, 668, 743, 777, 778, 779, 780, 792, 828, 829, 870, 871, 872, 927, 943. Des collections-conservatoires, mises en place en Alsace, en Bourgogne (Côte d'Or et Saône-et-Loire) et en Champagne entre 1971 et 1995, rassemblent près de 800 clones.

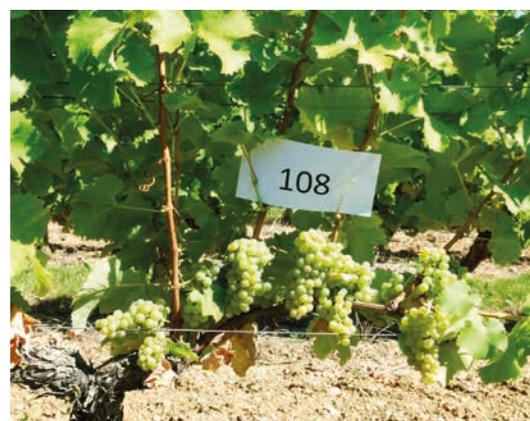
CLONE N° 108

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

Année d'agrément : 1971

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 159 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 108 possède un niveau de production supérieur aux autres clones avec une fertilité et une taille des grappes supérieure à la moyenne.

⚠ Les vins issus de ce clone sont typiques du cépage : fins, aromatiques et bien équilibrés. L'intensité aromatique est généralement supérieure à la moyenne.

Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, ATAV Val de Loire, Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher, Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

CLONE N°159

Données Passeport

Origine : Cher (Val de Loire)

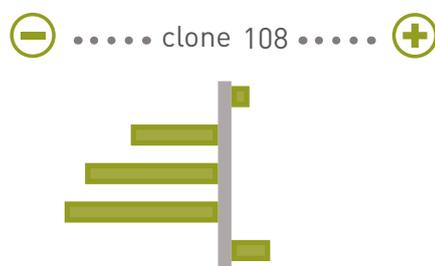
Année d'agrément : 1972

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 159 est un clone régulier aussi bien en termes de production que de qualité.

⚠ Son niveau de production est un peu inférieur à celui des autres clones.

Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, ATAV Val de Loire, Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher, Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

CLONE N°242

Données Passeport

Origine : Loir-et-Cher (Val de Loire)

Année d'agrément : 1973

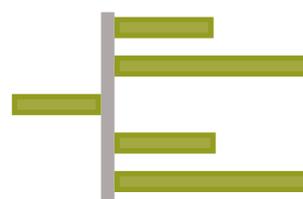
Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 108 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 242 donne des rendements réguliers et des vins typiques du cépage : fins, aromatiques et équilibrés. Sa vigueur supérieure est parfois difficile à maîtriser.

⚠ Ce clone peut avoir une maturité irrégulière surtout en terrain sableux où il montre une certaine sensibilité à la sécheresse.

Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, ATAV Val de Loire, Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher, Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

CLONE N°297

Données Passeport

Origine : Loir-et-Cher (Val de Loire)

Année d'agrément : 1973

Sélection : IFV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 108 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 297 est un clone plutôt fertile avec une production assez élevée et constante. Il s'avère plus sensible que les autres à la pourriture grise, il faut donc veiller à la maîtrise de la charge et éviter l'entassement des grappes.



Les vins sont généralement équilibrés et caractéristiques du cépage.

Le Sauvignon B 297 est un clone capable de produire un vin de qualité malgré des possibilités de rendement élevé.

Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, ATAV Val de Loire, Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher, Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

CLONE N° 376

Données Passeport

Origine : Loir-et-Cher (Val-de-Loire)

Année d'agrément : 1975

Sélection : ENTAV



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur

⊖ clone 108 ⊕



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 376 est bien représentatif du cépage : débourrement légèrement plus tardif, bonne vigueur, rendement constant et sensibilité moyenne à la pourriture grise.

⚠ Les vins issus de ce clone sont également typiques du cépage : fins, aromatiques et bien équilibrés.
 Sources d'information : réseau national Français, IFV, chambre d'agriculture Loir-et-Cher, ATAV Val-de-Loire.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

CLONE N°530

Données Passeport

Origine : Cher (Val de Loire)

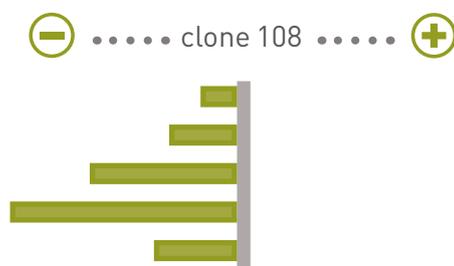
Année d'agrément : 1976

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



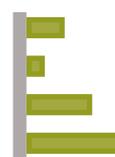
CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 530 est un clone particulier avec un potentiel de production inférieur à la moyenne et une richesse en sucre supérieure. Il est également plus précoce que les autres.

⚠ Ce clone peut être utilisé dans des zones où la maturité des raisins est difficile à atteindre.
 Les vins obtenus ont des arômes puissants, marqués mais ils sont parfois un peu lourds et déséquilibrés.
 Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture du Gard, ATAV Val de Loire, Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

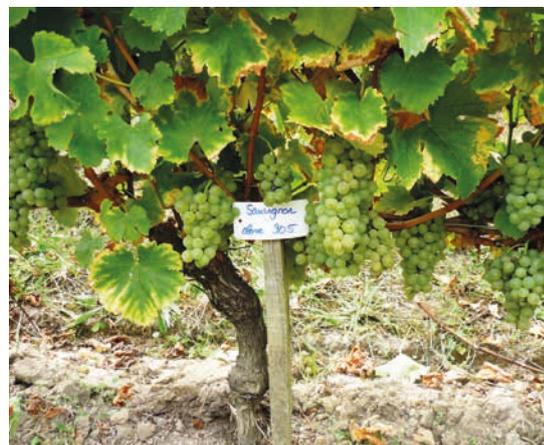
CLONE N° 905

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

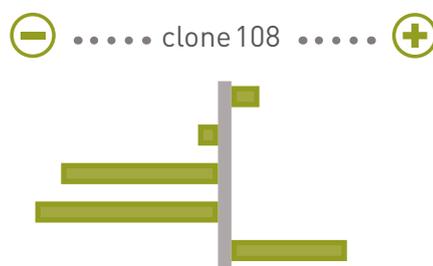
Année d'agrément : 1987

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 905 est apprécié pour sa richesse en sucre supérieure à la moyenne. Il possède donc de bonnes aptitudes à la production de vins liquoreux. Il est moins sensible à la pourriture grise.

⚠ Les vins obtenus comptent parmi les plus appréciés en dégustation et sont caractéristiques du cépage. Les arômes sont fins et se caractérisent par des notes de fruit de la passion et d'agrumes.

Sources d'information : réseau national Français, IFV, INRA, et Chambre d'agriculture de la Gironde.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

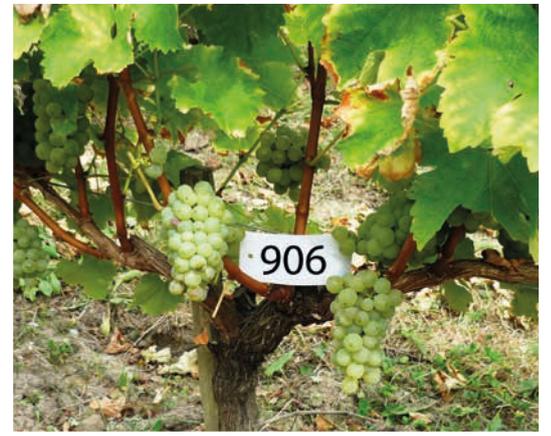
CLONE N° 906

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

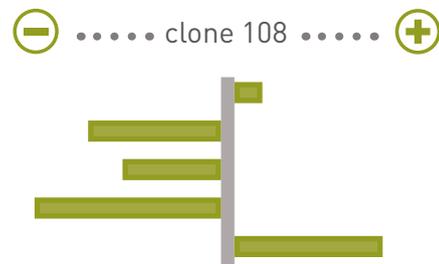
Année d'agrément : 1987

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
 Taille des grappes
 Fertilité
 Potentiel de production
 Vigueur



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Acidité totale
 Sucres
 Sensibilité au Botrytis



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Acidité totale
 Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Typicité
 Qualité du nez
 Intensité (arômes)
 Note moyenne



Le Sauvignon B 906 est apprécié pour sa richesse en sucre supérieure à la moyenne. Il possède donc de bonnes aptitudes à la production de vins liquoreux. Il est moins sensible à la pourriture grise.



Ses caractéristiques sont proches du clone 905.

Les vins obtenus comptent parmi les plus appréciés en dégustation et sont caractéristiques du cépage. Les arômes sont fins et se caractérisent par des notes de fruit de la passion et d'agrumes.

Sources d'information : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture du Gard.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON

ORIGINE

Le centre de la France ou le Sud-Ouest sont les deux zones d'origine possibles de ce cépage.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon B 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 B 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 B permet d'élaborer des vins blancs secs très élégants, très fins, équilibrés et typés. Les arômes variétaux du Sauvignon B, 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.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 20 clones agréés de Sauvignon B portent les numéros 107, 108, 159, 160, 161, 240, 241, 242, 297, 316, 317, 376, 377, 378, 379, 530, 531, 619, 905 et 906. Trois conservatoires comprenant au total environ 400 clones ont été implantés en Bordelais et en Val de Loire en 1993, 1994 et 2001.

CLONE N° 917

Données Passeport

Origine : Gironde (Bordeaux)

Année d'agrément : 1987

Sélection : INRA



PERFORMANCES AGRONOMIQUES



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ



CARACTÉRISTIQUES DES VINS



NOTES DE DÉGUSTATION



Le Sauvignon gris G 917 est le seul clone agréé pour ce cépage. Plus précoce que le Sauvignon B, il présente également une richesse en sucre élevée. Ce clone peut donc être utilisé dans des zones où la maturité des raisins est difficile à atteindre.

⚠ Le Sauvignon gris G 917 possède des caractéristiques qui le rendent aptes à la production de vins liquoreux mais il peut donner également des vins secs de haute qualité.

Sources d'informations : Chambre d'Agriculture de Gironde, Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre d'Agriculture de l'Ardèche.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



SAUVIGNON GRIS

ORIGINE

Cette variété correspond à la mutation grise du Sauvignon B.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Le Sauvignon gris G est moins productif que le Sauvignon B.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

Le comportement de ce cépage paraît semblable à celui du Sauvignon B.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes et les baies sont petites. Le Sauvignon gris G donne des vins très puissants, corsés, avec des arômes un peu plus lourds et une acidité plus basse que le Sauvignon B. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est très élevé (plus que pour le Sauvignon B) et il semble particulièrement bien adapté en vue de l'élaboration de vins liquoreux.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Le seul clone agréé de Sauvignon gris G porte le numéro 917. Un conservatoire de plus de 50 clones a été installé en Anjou en 2000.

CLONE N°470

Données Passeport

Origine : Tarn-et-Garonne (Sud-Ouest)

Année d'agrément : 1976

Sélection : ENTAV



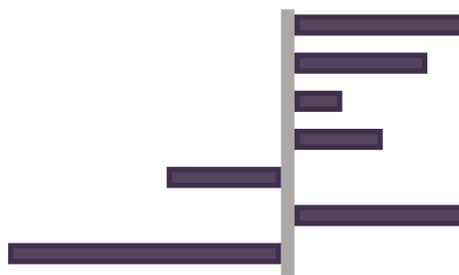
PERFORMANCES AGRONOMIQUES

Taille des baies
Taille des grappes
Fertilité



CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Sucres
Sensibilité au Botrytis
Vigueur
Potentiel de production



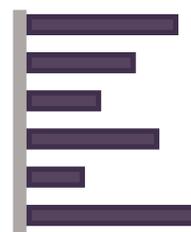
CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Longueur
Equilibre
Structure tannique
Intensité (arôme)
Intensité (couleur)
Note moyenne



Le clone 470 a le potentiel de production le plus faible parmi tous les clones agréés.

Moins fertile que les autres clones, il a des grappes plus lâches et est moins sensible à la pourriture grise. Les vins ont une très bonne aptitude au vieillissement.

Ce clone est peu sensible au syndrome de dépérissement de la Syrah.

Sources d'information : réseau national Français, IFV, chambre d'agriculture de la Drôme, du Vaucluse et de l'Aude.



QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire des Côtes du Rhône septentrionales ou du Dauphiné. D'après les analyses génétiques publiées, il résulte d'un croisement entre la Mondeuse blanche B et la Dureza N.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Ce cépage qui émet des rameaux longs et fragiles vis-à-vis du vent au printemps doit être soigneusement palissé. Une taille courte lui suffit dans la majorité des cas, particulièrement en zone méridionale. La Syrah N est un cépage très sensible à la chlorose, mal adapté aux sols à teneurs élevées en calcaire actif. Il faut absolument éviter l'assemblage avec le 110 R. Ce cépage mûrit rapidement, ce qui se traduit par une période véraison-maturité relativement courte. La période optimale de récolte est assez brève et s'apprécie en considérant, non seulement les teneurs en sucres et l'acidité, mais aussi le poids des baies, la tenue des grappes et des baies et la dégustation des baies.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

La Syrah N est assez sensible aux acariens et à la pourriture grise, surtout en fin de maturation. Ce cépage présente un dépérissement spécifique caractérisé par des rougissements foliaires associés à des crevasses au point de greffe qui peuvent entraîner, à terme, la mort des ceps. Les causes demeurent inconnues et aucun agent pathogène n'a été identifié à ce jour, mais des différences de comportement importantes ont été notées entre clones.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes et les baies petites. La Syrah N permet d'obtenir des vins rouges de bon degré alcoolique, aptes au vieillissement et de très grande qualité. Ces vins sont d'une couleur intense (bleutée), très aromatiques, fins et complexes (violette, olive, cuir-animal, etc), tanniques, charpentés et relativement peu acides (pH parfois assez élevé en particulier sur des sols de schistes). La Syrah N permet d'élaborer des rosés très fruités et intéressants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 12 clones agréés de Syrah N portent les numéros 100, 174, 300, 470, 471, 524, 525, 747, 877, 1140, 1141 et 1188. Un conservatoire de plus de 600 clones a été implanté en 1995 dans la Drôme. Un conservatoire complémentaire d'une 50^{aine} de clones a été installé en 2002 dans le Rhône.

CLONE N° 524

Données Passeport

Origine : Drôme (Côtes-du-Rhône)

Année d'agrément : 1976

Sélection : ENTAV



potentiel du clone 524
 en comparaison avec le clone 174

PERFORMANCES AGRONOMIQUES

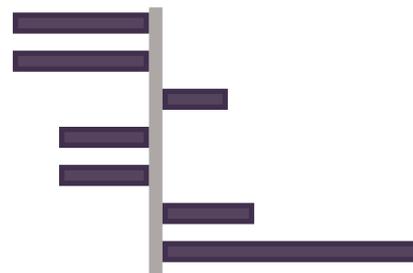
Taille des baies
Taille des grappes
Fertilité

⊖ clone 174 ⊕



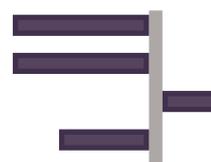
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Sucres
Sensibilité au Botrytis
Vigueur
Potentiel de production



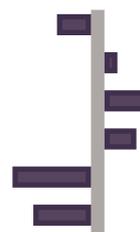
CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Longueur
Equilibre
Structure tannique
Intensité (arôme)
Intensité (couleur)
Note moyenne



⚠ Clone présentant très peu de symptômes de déperissement. Niveau de production élevé, grappes moins compactes.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire des Côtes du Rhône septentrionales ou du Dauphiné. D'après les analyses génétiques publiées, il résulte d'un croisement entre la Mondeuse blanche B et la Dureza N.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Ce cépage qui émet des rameaux longs et fragiles vis-à-vis du vent au printemps doit être soigneusement palissé. Une taille courte lui suffit dans la majorité des cas, particulièrement en zone méridionale. La Syrah N est un cépage très sensible à la chlorose, mal adapté aux sols à teneurs élevées en calcaire actif. Il faut absolument éviter l'assemblage avec le 110 R. Ce cépage mûrit rapidement, ce qui se traduit par une période véraison-maturité relativement courte. La période optimale de récolte est assez brève et s'apprécie en considérant, non seulement les teneurs en sucres et l'acidité, mais aussi le poids des baies, la tenue des grappes et des baies et la dégustation des baies.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

La Syrah N est assez sensible aux acariens et à la pourriture grise, surtout en fin de maturation. Ce cépage présente un dépérissement spécifique caractérisé par des rougissements foliaires associés à des crevasses au point de greffe qui peuvent entraîner, à terme, la mort des ceps. Les causes demeurent inconnues et aucun agent pathogène n'a été identifié à ce jour, mais des différences de comportement importantes ont été notées entre clones.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes et les baies petites. La Syrah N permet d'obtenir des vins rouges de bon degré alcoolique, aptes au vieillissement et de très grande qualité. Ces vins sont d'une couleur intense (bleutée), très aromatiques, fins et complexes (violette, olive, cuir-animal, etc), tanniques, charpentés et relativement peu acides (pH parfois assez élevé en particulier sur des sols de schistes). La Syrah N permet d'élaborer des rosés très fruités et intéressants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 12 clones agréés de Syrah N portent les numéros 100, 174, 300, 470, 471, 524, 525, 747, 877, 1140, 1141 et 1188. Un conservatoire de plus de 600 clones a été implanté en 1995 dans la Drôme. Un conservatoire complémentaire d'une 50^{aine} de clones a été installé en 2002 dans le Rhône.

CLONE N°747

Données Passeport

Origine : Tarn-et-Garonne (Sud-Ouest)

Année d'agrément : 1981

Sélection : ENTAV

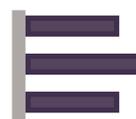


■ potentiel du clone 747 ■ en comparaison avec le clone 174

PERFORMANCES AGRONOMIQUES

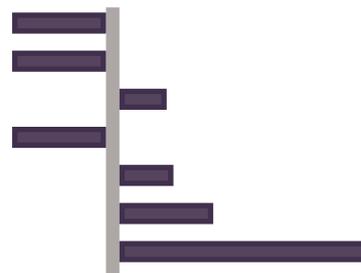
Taille des baies
Taille des grappes
Fertilité

⊖ clone 174 ⊕



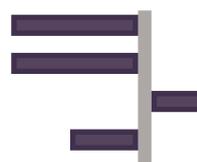
CARACTÉRISTIQUES À MATURITÉ

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Sucres
Sensibilité au Botrytis
Vigueur
Potentiel de production



CARACTÉRISTIQUES DES VINS

Anthocyanes
Polyphénols totaux
Acidité totale
Alcool



NOTES DE DÉGUSTATION

Longueur
Equilibre
Structure tannique
Intensité (arôme)
Intensité (couleur)
Note moyenne



⚠ Ce clone est peu sensible au syndrome de dépérissement de la Syrah. Il peut être utilisé pour des objectifs de production plus élevés.

Sources d'information : réseau national Français, IFV, chambre d'agriculture de la Drôme, du Vaucluse et de l'Aude.

QU'EST-CE QUE LA SÉLECTION CLONALE ?

La sélection clonale n'est autre que l'exploitation et la valorisation de la diversité naturelle de nos cépages. Au sein d'une population, certains individus sont sélectionnés pour leur intérêt agronomique et la qualité de leurs produits. Les clones ainsi caractérisés, indemnes de viroses graves, sont multipliés et mis à la disposition de la viticulture. Leurs caractéristiques sont résumées dans ces fiches.



ORIGINE

Ce cépage est originaire des Côtes du Rhône septentrionales ou du Dauphiné. D'après les analyses génétiques publiées, il résulte d'un croisement entre la Mondeuse blanche B et la Dureza N.

APTITUDES CULTURALES ET AGRONOMIQUES

Ce cépage qui émet des rameaux longs et fragiles vis-à-vis du vent au printemps doit être soigneusement palissé. Une taille courte lui suffit dans la majorité des cas, particulièrement en zone méridionale. La Syrah N est un cépage très sensible à la chlorose, mal adapté aux sols à teneurs élevées en calcaire actif. Il faut absolument éviter l'assemblage avec le 110 R. Ce cépage mûrit rapidement, ce qui se traduit par une période véraison-maturité relativement courte. La période optimale de récolte est assez brève et s'apprécie en considérant, non seulement les teneurs en sucres et l'acidité, mais aussi le poids des baies, la tenue des grappes et des baies et la dégustation des baies.

SENSIBILITÉ AUX MALADIES ET AUX RAVAGEURS

La Syrah N est assez sensible aux acariens et à la pourriture grise, surtout en fin de maturation. Ce cépage présente un dépérissement spécifique caractérisé par des rougissements foliaires associés à des crevasses au point de greffe qui peuvent entraîner, à terme, la mort des ceps. Les causes demeurent inconnues et aucun agent pathogène n'a été identifié à ce jour, mais des différences de comportement importantes ont été notées entre clones.

POTENTIALITÉS TECHNOLOGIQUES

Les grappes sont petites à moyennes et les baies petites. La Syrah N permet d'obtenir des vins rouges de bon degré alcoolique, aptes au vieillissement et de très grande qualité. Ces vins sont d'une couleur intense (bleutée), très aromatiques, fins et complexes (violette, olive, cuir-animal, etc), tanniques, charpentés et relativement peu acides (pH parfois assez élevé en particulier sur des sols de schistes). La Syrah N permet d'élaborer des rosés très fruités et intéressants.

SÉLECTION CLONALE EN FRANCE

Les 12 clones agréés de Syrah N portent les numéros 100, 174, 300, 470, 471, 524, 525, 747, 877, 1140, 1141 et 1188. Un conservatoire de plus de 600 clones a été implanté en 1995 dans la Drôme. Un conservatoire complémentaire d'une 50^{aine} de clones a été installé en 2002 dans le Rhône.