

# Cabernet Blanc B

## Origine

Cabernet  
Sauvignon

x

=

**CABERNET BLANC B**

Inconnu

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



## La proximité sensorielle

Huit vins dégustés



Chardonnay

Sauvignon

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

## Le profil analytique

Treize vins analysés

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

## La caractérisation sensorielle

Sept vins dégustés

### Par rapport au Chardonnay



Empyreumatique  
Fruité



Acide  
Végétal

### Par rapport au Sauvignon



Aromatique  
Fruité



Acide  
Végétal

## DONNÉES OBTENUES DANS LE CADRE DU PROJET CIVARE

Caractérisation sensorielle des Innovations Variétales Résistantes Européennes classées en France  
Financé par FranceAgriMer

# La phénologie du Cabernet blanc B



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

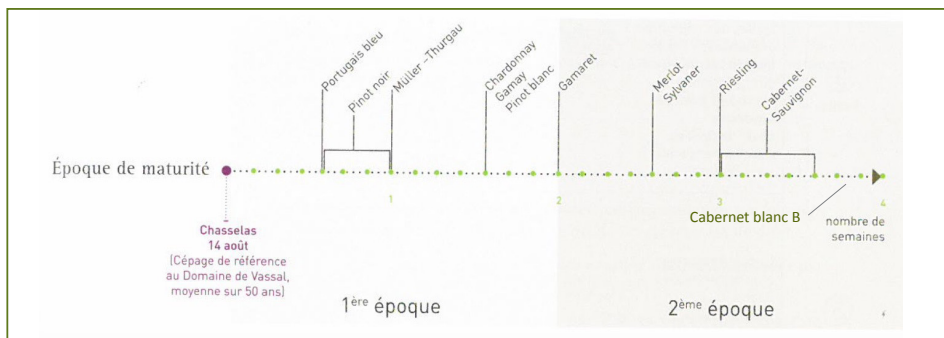
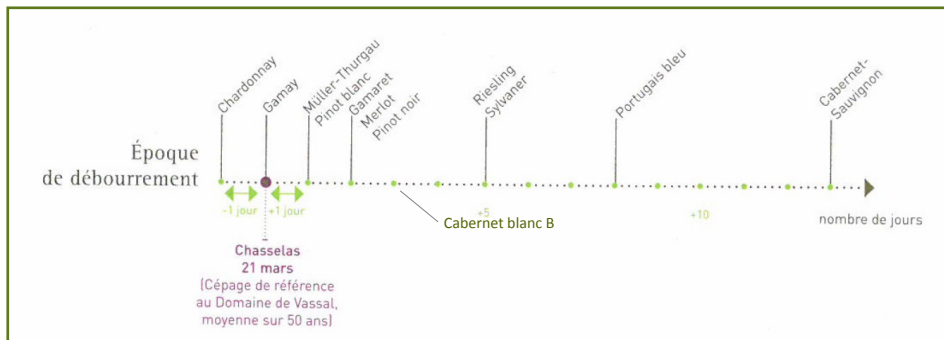
**ÉPOQUE DE MATURITÉ :** Moyen à tardif, maturité dans la première quinzaine du mois d'octobre.

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

Les stades phénologiques indiqués, débourrement et maturité, résultent d'une synthèse des données d'observations provenant de différents pays.

La transposition directe des données d'observation sous nos climats étant incertaine, nous avons préféré diffuser les données brutes en mentionnant la ou les régions où ont été faites les observations. Les stades sont exprimés par rapport à un cépage de référence régional ou en données calendaires.

La figure ci-contre reprend, à titre indicatif, les données phénologiques des différents cépages de référence, observés au Domaine de Vassal (Hérault).



## Les aptitudes agronomiques du Cabernet blanc B

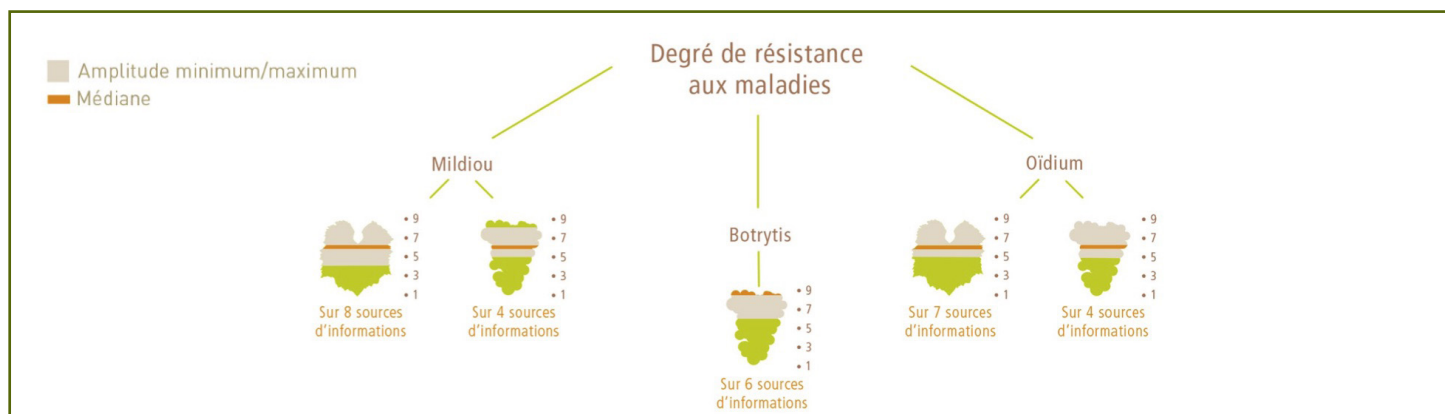
**RENDEMENT :** 7,5 t/ha

**VIGUEUR :** Forte

**STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE :** 0 à 2 traitements

Le schéma suivant résume le degré de résistance du cépage aux trois maladies cryptogamiques, que sont le mildiou, l'oïdium et le botrytis sur grappe et/ou sur feuille. Sur chaque feuille ou grappe figurent les notes minimale, maximale et médiane de résistance du cépage.

Les notations minimales, maximales et médianes sont issues de données bibliographiques et de notations effectuées par l'ICV en 2012 sur des parcelles dans les pays suivants : Allemagne, République tchèque, Autriche, Roumanie et Hongrie. Les grilles de l'Organisation Internationale de la Vigne et du vin (OIV) spécifiques à chaque combinaison «organe végétatif» et «maladie» ont été utilisées pour la notation des dégâts.



## DONNÉES EXTRAITES DU GUIDE TECHNIQUE : LES CÉPAGES RÉSISTANTS

aux maladies cryptogamiques - Panorama européen  
Tous droits réservés - Groupe ICV - [www.icv.fr](http://www.icv.fr)