

○ Cabernet Franc

En France, il entre dans l'encépagement rouge de la Vallée de la Loire (sous le nom de Breton), du Sud-Ouest et est un peu présent dans le Languedoc.



photos : F. Galet

Description

- Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.
- Jeunes feuilles duveteuses à plages bronzées, dessous du limbe cotonneux et carminé.
- Feuilles vert assez clair, brillantes, unies, très découpées à sinus latéraux profonds, à fonds aigus et étroits, avec parfois une dent au fond du sinus ; sinus pétiolaire en lyre étroite ; dents ogivales étroites ; dessous du limbe aranéeux en pelote. A l'automne, le feuillage rougit partiellement.
- Rameaux côtelés, vert clair, légèrement striés de rouge sur le côté exposé au soleil ; vrilles charnues, assez grandes.
- Sarment beige clair à nœuds plus foncés avec une légère pruine mauve au niveau des nœuds.
- Grappes petites à moyennes, cylindro-coniques, lâches, parfois ailées ; baies petites, sphériques, noir bleuté, pellicule fine, jus sucré, un peu astringent.

Aptitudes culturales

- Débourrement moyen.
- Maturité tardive.
- Cépage vigoureux nécessitant un palissage.
- Sensible au mildiou, à l'oïdium, au black rot et moyennement résistant à la pourriture grise, assez sensible aux cicadelles.
- Production moyenne légèrement inférieure au Cabernet Sauvignon.

Aptitudes œnologiques

- Vin fin de qualité, coloré, avec des parfums rappelant la framboise ou la violette.
- L'intensité colorante et la structure tannique sont inférieures au Cabernet Sauvignon.

Quels clones choisir ?

- **Production limitée** : 214, 326, 327, 1156, 1166, 1167, 1204.
- **Production moyenne à élevée** : 215, 312, 393, 394, 395, 396, 409, 543, 544, 623, 678, 1203.
- **Production élevée à très élevée** : 210, 211, 212, 213, 330, 331, 332, 542, 545, 622.