

Le cabernet franc

Description

Cépage très cultivé en Gironde, d'où il serait originaire. Grappes petites, cylindro-coniques, lâches, parfois ailées; baies petites, sphériques très pruinées d'aspect, noir bleuté, pellicule fine, jus sucré un peu astringent.



Régions :

France :

Bordelais, Sud-Ouest, Val de Loire

Reste du monde :

Italie, Yougoslavie, Hongrie, Nouvelles Zélande, Argentine, Californie, Australie, Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement moyen précédant d'une dizaine de jours celui du cabernet-sauvignon. Considéré comme plus vigoureux que ce dernier, il est sensible au mildiou, à l'oïdium, au black-rot et à la pourriture grise. Cépage peu productif qui réclame une taille sur palissage.

Arômes

Ce cépage donne des vins peu colorés dont la palette aromatique est sensible au sol. Sur des sols argilo sablonneux, comme en Gironde, il développera des parfums de framboise et violette caractéristiques.

Les principaux arômes primaires sont :

Framboise



Violette



Mais aussi : réglisse, poivron vert.