

Le sauvignon

Description

Baies petites, ovoïdes, d'un beau jaune d'or à maturité complète, pellicule épaisse et pulpe fondante.



Régions :

France :

Bordelais, Val de Loire (Languedoc mais peu)

Reste du monde :

Etats-unis, Australie, Nouvelle-Zélande (très présent), Afrique du Sud.

Aptitudes de production

Débourrement moyen, cépage vigoureux, demande cependant à être conduit sur fils de fer. Sensible à l'oïdium, au black-rot, à l'excoriose et à la pourriture grise.

Arômes

C'est un cépage un peu délicat à travailler pour obtenir de bons produits : en Sauternais, il donne de merceilleux vins liquoreux, en Val de Loire, il donne des vins blancs secs, fins et racés. Cultivé sur des sols de calcaire silicieux, il donne des vins au goût de fumé caractéristique. Les principaux arômes sont :

Poire



Bourgeon de cassis



Poivron vert



Mais aussi : Pomme verte, melon et abricot.