

Cépage Savagnin B

Description :

Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré carminé.

Feuille petite, orbiculaire, très bullée, gaufrée, généralement entière, sinus pétiolaire en lyre étroite, dents ogivales, dessous du limbe duveteux.

Grappe : petite, cylindrique, compacte, petites baies sphériques à pellicule épaisse.

Phénologie :

Epoque de débourrement : comme le Chasselas

Epoque de maturité : 1^{ère} époque

Le cépage le plus tardif du Jura. Cependant ces dernières années son cycle végétatif se raccourcit et devient donc de plus en plus précoce.

Histoire et origine :

Le Savagnin aurait été cité pour la première fois par le parlement de Besançon en 1732. Cependant tout laisse croire qu'il était implanté depuis beaucoup plus longtemps dans le Jura. Déjà en 1223 on parle d'un cépage de choix dont on attendait la récolte jusqu'aux premières gelées. Les recherches réalisées par l'INRA/ENSAM montrent que ce cépage est très proche génétiquement de *vitis Silvestris* (vigne sauvage ou lambrusque). Ce qui porte à croire qu'il fait parti des cépages originels !



Aptitudes Culturelles :

Terroirs de prédilection :

Ce cépage est particulièrement adapté aux terres fortes de type marnes du Trias (irisées) et plus particulièrement liastiques (grises / bleues). Ces marnes sont souvent affleurantes ou parfois plus en profondeur.

Sensibilités :

Le Savagnin est relativement peu sensible aux maladies cryptogamiques notamment à la pourriture du fait de l'épaisseur de ses pellicules.

Tout comme le Trousseau ce cépage est particulièrement sensible aux maladies du bois (Esca et BDA).

Noter également sa sensibilité aux attaques d'araignées rouges.

Le matériel certifié : 4 clones agréés :

611 : Rendement moyen, de précocité moyenne, grappes de taille moyenne à légèrement grande. Très légèrement sensible à la pourriture grise, ses vins ont de bonnes aptitudes au vieillissement sous voile.

612 : Rendement moyen, assez précoce, grappes de taille moyenne. Les vins obtenus sont très fins, aromatiques et de bonne aptitude au vieillissement sous voile.

613 : Rendement un peu inférieur à la moyenne, de précocité moyenne à légèrement tardive, grappes de taille moyenne. Ses vins ont de bonnes aptitudes au vieillissement sous voile, d'autant qu'il possède une acidité un peu plus soutenue que ses congénères.

614 : Rendement moyen, assez précoce, grappes de taille moyenne à légèrement grande. Les vins obtenus sont très fins, et aromatiques et de bonnes aptitudes au vieillissement sous voile.

Choix du matériel :

Ces quatre clones ont des caractères relativement proches. Les deux plus qualitatifs, le **612** et **614**, sont extrêmement proches.

Le **613** diffère un peu par sa précocité un peu moins hâtive et par son acidité un peu plus soutenue.

Suivant les objectifs de production, il convient d'associer plusieurs clones sur une même parcelle, afin d'apporter plus de complexité dans les vins obtenus. Le clone **613** est particulièrement intéressant dans une optique d'élaboration de vins de gardes sur des parcelles assez précoces.

Pour plus d'informations, référez vous à la fiche "**Choix du Matériel végétal**".