

Fiche Technique Saperavi N

A partir d'observations réalisées au cours du millésime 2021

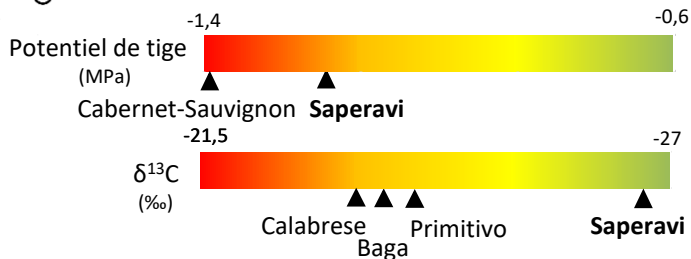
Pays d'origine: Géorgie
 Région: Kakhétie
 Classé: oui

©Groupe ICV



Cépage d'adaptation au changement climatique

Sensibilité à la sécheresse: Moyenne ?



$\delta^{13}C$: indicateur de la contrainte hydrique globale de la vigne pendant la maturation

Résilience au gel: Moyenne

Évaluée par le potentiel de remise à fruit post-gel



¹nombre de grappes portées par 1 contre-bourgeon, 1 bourillon, 1 bourgeon du vieux bois

Appellation de référence: /

Caractéristiques climatiques par rapport à Montpellier:

ΔIH : -588°C
 ΔIF : -4,6°C
 ΔIS : +102mm



IH: Indice de Huglin
 IF: Température minimale moyenne de Septembre
 IS: bilan hydrique adapté de Riou



- ❖ **Débourrement:** en même temps que le Chasselas B
- ❖ **Maturité:** 2^{ème} époque



- ❖ Vigueur élevée
- ❖ Port demi-érigé
- ❖ Palissage nécessaire (rameaux fins)



Fertilité et rendement

Grappes petites
Poids≈54g

Baies petites
Poids≈1,4g

Fertilité faible
0,5 grappe/rameau

Rendement ≈ 0,29kg (1,6T/Ha)

classe	Fertilité	P _{grappe} (g)	P _{baie} (g)
Petite/faible	<0,5	<150	<1,5
Moyenne	0,5-1	150-199	1,5-2
Grande/élevée	1,1-1,5	200-250	2,1-2,5
Très grande/élevée	>1,5	>250	>2,5

- ❖ Date de plantation: >30 ans
- ❖ Densité: 5500 ceps/Ha



Sensibilité aux maladies

Maladie	Cabernet Sauvignon	Saperavi
Mildiou	-	+
Black-Rot	-	++
Pourriture grise	-	++

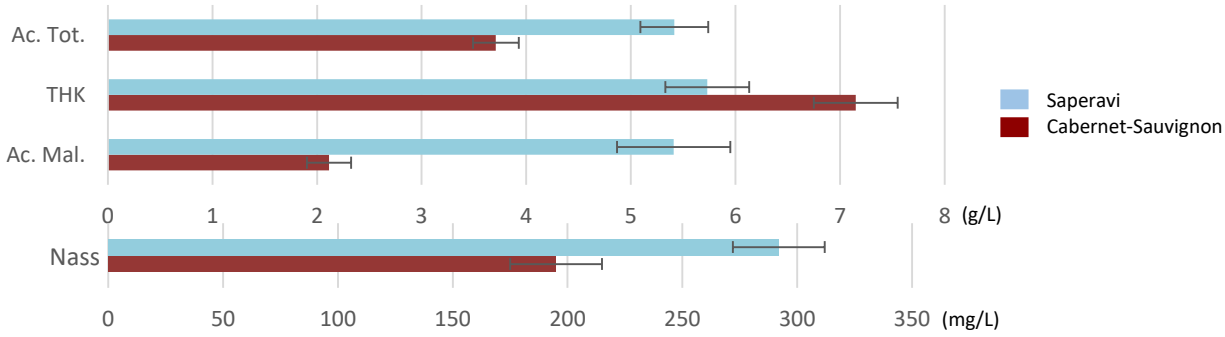
- ❖ Légèrement sensible au mildiou sur grappes
- ❖ Flétrissement intense des grappes sur certains clones

Ce qu'il faut retenir sur ce cépage

- ❖ Très peu productif
- ❖ Sensibilité à la sécheresse moyenne
- ❖ Résilience au gel moyenne



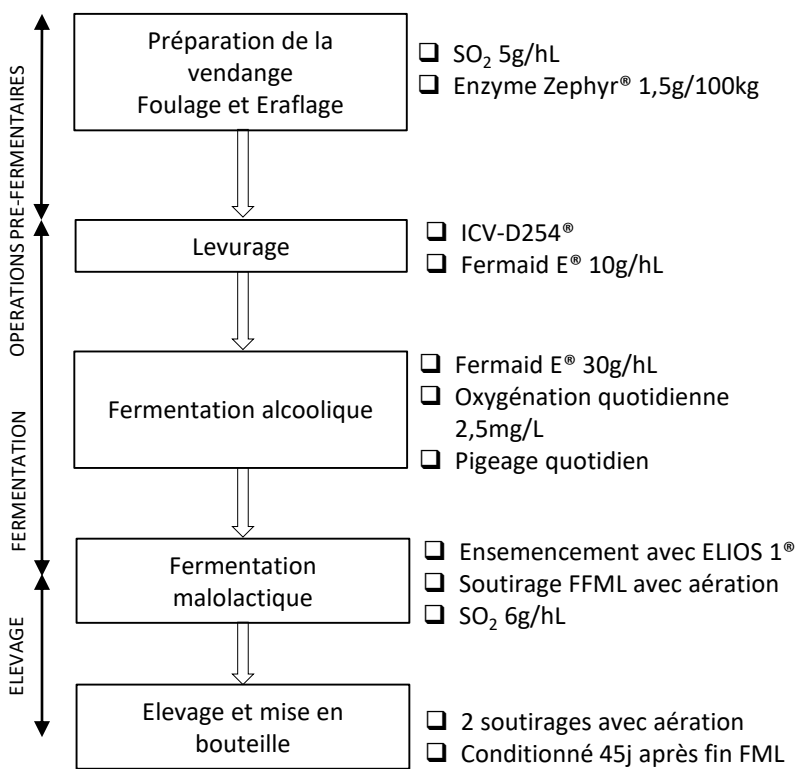
Eléments Analytiques sur baies à TAVP=12%Vol



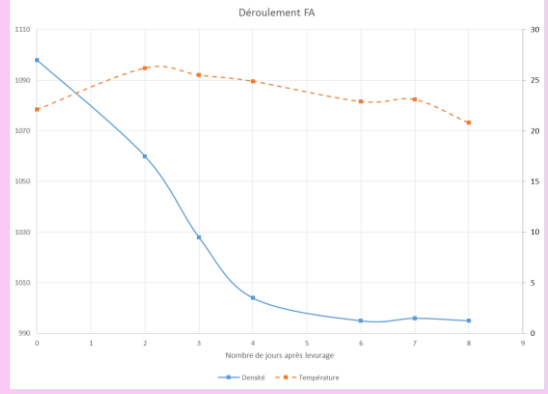
Bilan analytique FFML (vendangé le 14 Septembre)

Sucres (g/L)	TAV (% Vol)	Acidité volatile (g H ₂ SO ₄ /L)	pH	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide tartrique (g H ₂ SO ₄ /L)	Acide malique (g/l)
1,0	13,9	0,37	3,88	3,43	1,90	

Process



Fermentation alcoolique



- ❖ Durée FA: 8 jours
- ❖ Durée FML: 12 jours
- ❖ T_{moyenne} FA: 23,6°C

Ce qu'il faut retenir de ce cépage

- ❖ Nass élevée
- ❖ Très riche en polyphénols