

Trajectoires



Le Cabernet franc :
un cépage récemment
implanté à développer

Mars 2006



**CHAMBRES
D'AGRICULTURE**
LANGUEDOC
ROUSSILLON

Le Cabernet franc en France

Le Cabernet franc est originaire du Sud-Ouest de la France. Avec le Sauvignon blanc, il est le deuxième parent génétique du Cabernet-Sauvignon, à qui, il donne un certain nombre de caractéristiques. Il est implanté dans plusieurs régions : le Bordelais (plus particulièrement dans le Libournaise), la vallée de la Garonne, la Touraine notamment dans les appellations Chinon et Bourgueil.

Le Cabernet franc est également présent dans le monde : USA, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Pays de l'Est. La superficie mondiale du Cabernet franc est d'environ 50 000 ha comparée aux 200 000 ha de Merlot et aux 150 000 ha de Cabernet-Sauvignon.

En Languedoc-Roussillon, son implantation débute dès 1998 dans le cadre de la restructuration du vignoble.

La dynamique de plantation et le renouvellement du vignoble ont favorisé le développement du Cabernet franc en Languedoc-Roussillon.

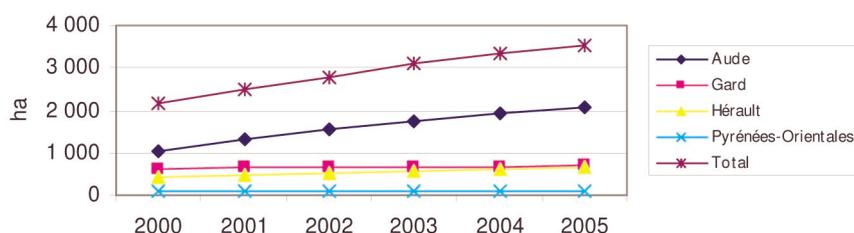
Le Cabernet franc, grâce à ses qualités organoleptiques, peut offrir une palette de débouchés commerciaux.

En quelques pages, vous trouverez les éléments essentiels pour raisonner, optimiser votre plantation, et vos choix d'itinéraires culturels afin d'obtenir les meilleurs résultats qualitatifs.

Le Cabernet franc peut être dans certaines exploitations un cépage déterminant d'équilibre économique. Il nous a paru essentiel de préciser de façon synthétique les atouts techniques de ce cépage délicat.

Michel BENASSIS
Président de la
Chambre Régionale d'Agriculture
du Languedoc-Roussillon

Evolution de la plantation en Cabernet franc N depuis 2000



Source : VINIFLHOR - CVI

Il est présent dans tous les départements et entre dans les décrets des vins de Pays d'Oc, de zones, ainsi que dans les appellations audoises Malepère, Cabardès et Limoux rouge. La dynamique de plantation est particulièrement importante dans le secteur Malepère Razès. Obligatoire à hauteur de 20% minimum dans l'appellation, le cépage représente à ce jour 700 ha.

Les volumes agréés en Vins de Pays d'Oc sont en croissance :

1999 2000	2000 2001	2001 2002	2002 2003	2003 2004	2004 2005
29 558 hl	40 970 hl	30 575 hl	36 498 hl	45 458 hl	73 439 hl

Source : ONIVINS, Syndicat des Vins de Pays d'Oc

Terroirs d'implantation

Le Cabernet franc est à exclure des terroirs présentant des contraintes hydriques marquées (coteaux et demi-versants secs, terrasses sableuses) car l'expression aromatique fine et puissante du cépage y est altérée.

Les terroirs de prédilection sont les coteaux et mi-versants calcaires avec un minimum de 15% d'argile, les terrasses profondes avec une alimentation hydrique régulière, les colluvions bien drainées.

Les exigences thermiques modestes

Ce cépage relativement précoce peut mûrir sur l'ensemble des zones viticoles. La température n'est pas un facteur limitant. Par contre, des températures trop élevées (exemple 2003), génèrent des maturités précoces et des déséquilibres alcool/acide pouvant altérer la finesse aromatique. Sur la période végétative entre débourrement et récolte, la fourchette des sommes de températures supérieure à 10°C, la plus favorable au cépage, est comprise entre 1 400 et 1 600 °C.

Alimentation minérale

La sensibilité au dessèchement de la rafle est pratiquement identique à celle du Cabernet-Sauvignon, c'est-à-dire importante.

Attention ! Le Cabernet franc est très sensible aux carences magnésiennes.



Le matériel végétal

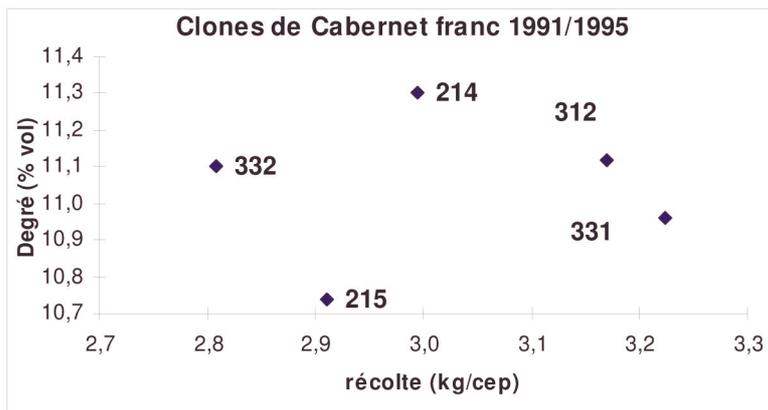
Les clones de Cabernet franc

La variabilité clonale du cépage est intéressante, puisque 26 clones sont actuellement agréés. Les clones conseillés sont **214**, 215, **327**, 394, 395, 409, 623 et 768 (**en gras** : clones dont le potentiel de production est plus limité).

D'autres clones sont encore peu diffusés : 210, 211, 212, 213, 332, 393, 396, 407, 408, 542, 543, 544, 545 et 622.

Les clones 312, 326, 330 et 331, porteurs d'enroulement type 2 (GLRaV-2), sont déconseillés.

Des études sur certains clones, parmi les plus diffusés, ont été menées au Domaine expérimental de Cazes (Alaigne, ouest du département de l'Aude, influence océanique). Ces clones greffés sur du SO4 ont été conduits en Guyot 6-8 yeux plantés à 4 000 pieds/ha sur des sols de type molasses.



Sur les cinq clones testés, le rendement varie de 15%, à maturité équivalente (par exemple, entre le 332 et le 312). A rendements équivalents, la maturité varie de 5% (par exemple, entre le 214 et le 215). **Les différences entre clones sont donc relativement faibles.**

Quel porte-greffe choisir ?

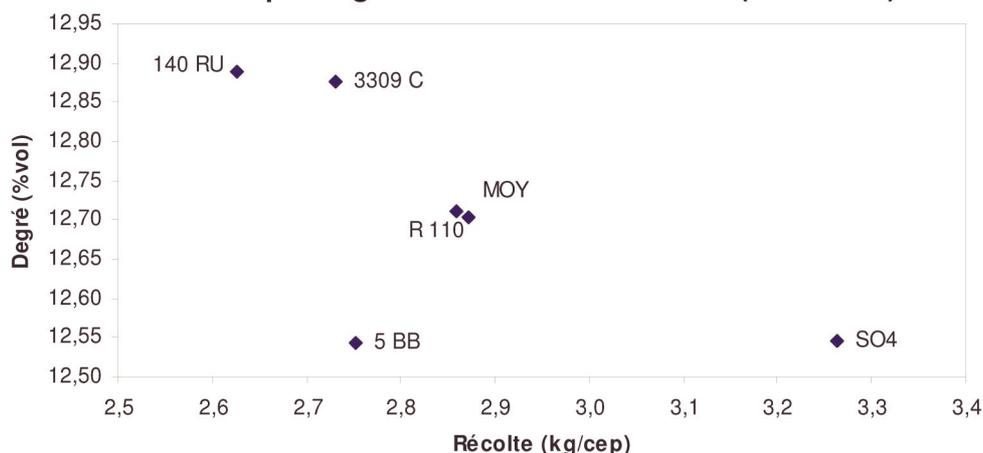
Un essai mené de 1997 à 2001 au Domaine expérimental de Cazes permet d'orienter le choix des porte-greffes. Les essais ont été implantés à 4 000 pieds/ha, sur des molasses et taillés en guyot 6-8 yeux. Le clone de Cabernet franc est le 331.

Dans tous les cas, le choix du porte-greffe est d'abord déterminé par une analyse de sol, qui permet notamment de calculer le calcaire actif.

Ce choix est ensuite affiné par la connaissance des caractéristiques hydriques de la parcelle et par les objectifs de production.

Après cinq ans d'observations, il ressort que le Cabernet franc, implanté sur ces sols de coteaux moyennement profonds, génère des productions relativement différentes suivant les porte-greffes : **l'effet porte-greffe semble plus important que l'effet clone.**

Etude de porte-greffes sur Cabernet franc (1997-2001)



Rendements observés :

Le SO4 est le porte-greffe présentant la plus importante charge/cep (3,3 kg, soit +15% par rapport à la moyenne et + 22 % par rapport au 140 Ru).

Les autres porte-greffes ont des productions qui se rapprochent de la moyenne (2,9 kg/cep).

Seul le 140 Ru semble avoir une production légèrement inférieure (-8% par rapport à la moyenne).

Degré :

Les degrés sont élevés pour les porte-greffes qui ont une production moyenne : 140 Ru, 3309 C. 5 BB et SO4 ont des degrés plus faibles (12,5 %vol). Il faut noter que pour des degrés équivalents, le 5 BB a une production nettement plus faible que le SO4.

Différences organoleptiques induites par le porte-greffe

Suite aux différentes expériences acquises sur le terrain, le choix du porte-greffe dépend :

- 140 RU, pour les sols secs et très calcaires.
- 110 R, pour les sols secs et moyennement calcaires et les terrasses non encroûtées.
- 3309 C ou Gravesac pour les sols peu calcaires, bien alimentés en eau et bien drainés.

Pour un objectif très haut de gamme, il est possible d'utiliser le Riparia pour les sols non calcaires et bien alimentés en eau.

Dès que cela est possible, éviter le SO4 car il engendre des vins de qualité inférieure liée à des rendements élevés. Dans des sols peu pourvus en magnésium, les symptômes de carence peuvent être assez marqués.

Cabernet franc - Domaine expérimental de Cazes

Porte-greffe	1999	2000	2001	2002	Synthèse
5BB	très moyen aromatique - sécheresse	très moyen peu structuré	très moyen	très moyen	Régulier - très moyen
SO4	++ concentration	moyen peu structuré - aromatiques	très moyen	++ moelleux/gras et frais Harmonieux	Moyen
3309C	moyen	moyen peu structuré - aromatiques	+++ concentration aromatique volume	+++ concentration aromatique volume astringence	irrégulier - du moins au plus structuré - aromatique
R110	+++ concentration aromatique volume	+++ concentration aromatique volume	- astringent / sec / vif	très moyen	très bien - en 2001 astringent et sec manquant de volume mais aromatique
140 Ru	moyen	+++ concentration aromatique volume	- astringent / sec / vif	moyen aromatique / moelleux / astringent	irrégulier - astringent et sec manquant de volume

Les Caractéristiques végétales et de production

Ampélographie

Le Cabernet franc se caractérise par des feuilles adultes à trois ou à cinq lobes, de sinus latéraux avec présence assez fréquente d'une dent au fond, ce qui permet de le différencier du Cabernet-Sauvignon. Les dents sont moyennes, à bords rectilignes.



Feuilles du Cabernet franc

Les jeunes feuilles sont de couleur rougeâtre avec des plages orangées.

Les baies sont de formes arrondies, de taille moyenne.



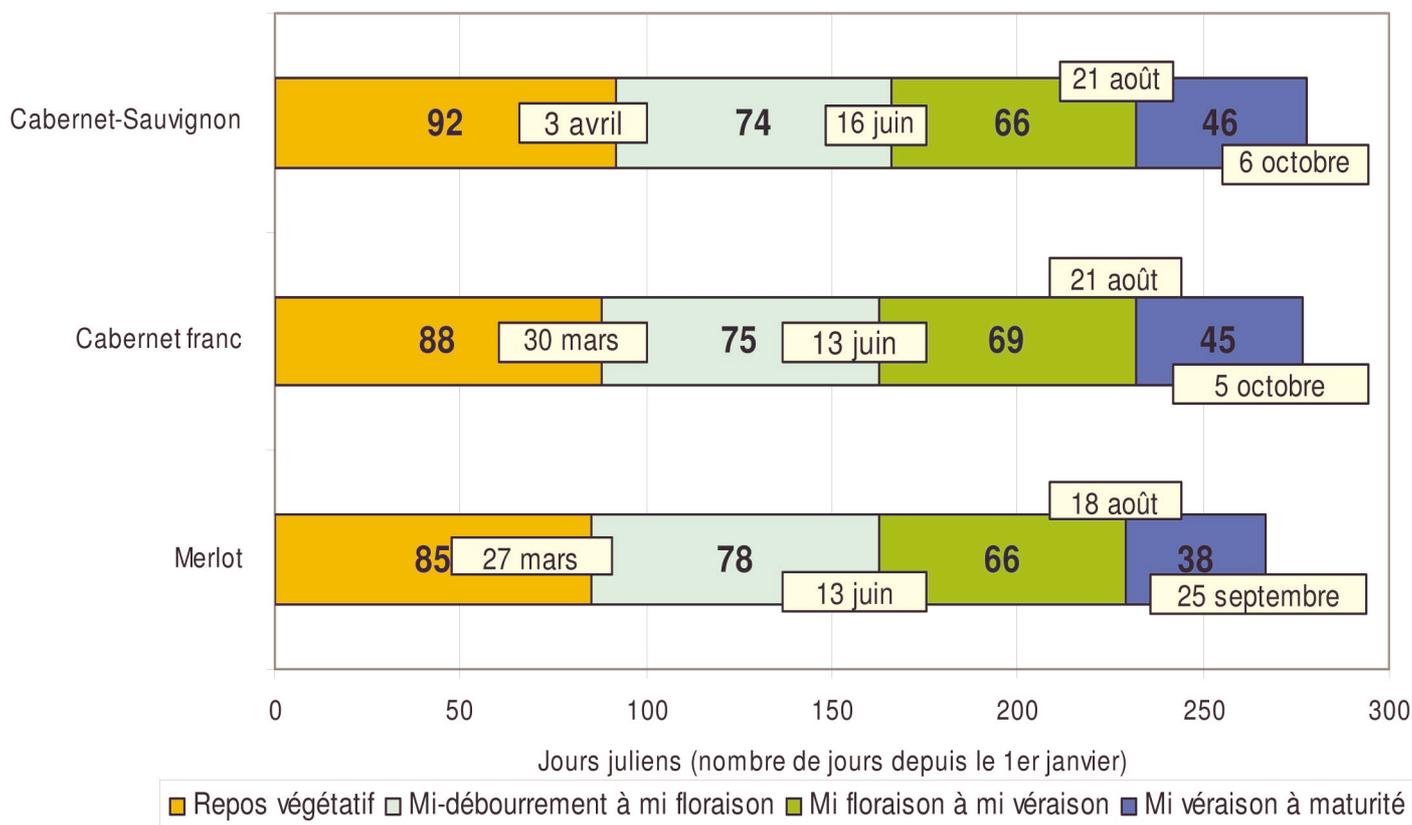
Grappes du Cabernet franc

Phénologie

Le Cabernet franc a un cycle végétatif intermédiaire entre le Merlot et le Cabernet-Sauvignon. Le débournement a lieu en moyenne 3 à 4 jours après le Merlot. La floraison est identique au Merlot, 3 à 4 jours avant

le Cabernet-Sauvignon. La maturité intervient 8 à 10 jours après le Merlot et 4 à 5 jours avant le Cabernet-Sauvignon.

Phénologie du Cabernet franc comparé au Cabernet- Sauvignon et au Merlot, moyenne 90-96, Domaine de Cazes (Alaigne)



Mode de conduite

Le Cabernet franc est un cépage très facile à conduire.

Modes de taille

Le viticulteur choisit le type de taille suivant les objectifs de production recherchés.

Les yeux de la base du Cabernet franc sont suffisamment fructifères pour assurer une production correcte en taille courte.

Dans une optique de production très qualitative, le viticulteur privilégie une taille en cordon de Royat simple ou double. Il permet une bonne régularité de

maturation entre les grappes. De plus, les travaux de taille et de tirage des bois sont facilités par le passage de la prétailleuse, avec une diminution des charges de production.

Pour des produits de moyenne ou cœur de gamme, le viticulteur peut opter pour une taille en Guyot court (6 yeux) avec un ou deux coursons de rappel ou une taille Lépine (double Guyot court à 4 yeux).

Palissage

Son port érigé facilite le palissage ou le relevage des fils.

Le Cabernet franc est un cépage peu sensible à la casse au vent.

Il a des bois moins durs que le Cabernet-Sauvignon, ainsi que des vrilles moins fortes.

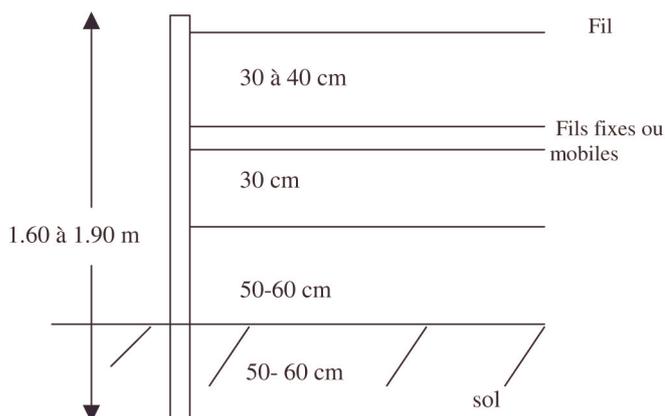


Port naturel du Cabernet franc

Pour des productions **cœur de gamme** (taille en Guyot) :

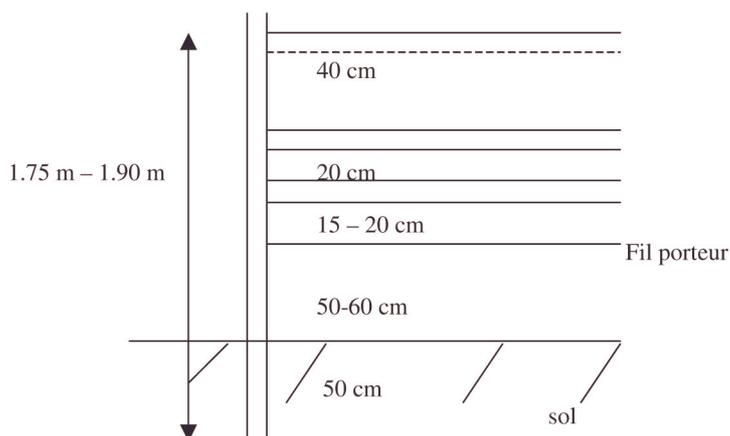
- 1 porteur 60 cm,
- une paire de releveurs intermédiaires,
- 1 fil fixe,
- hauteur de piquets hors sol : 1,30 m.

Dans ce cas, un seul passage peut suffire.



Pour des productions **haut de gamme** (taille en Royat), il vaut mieux privilégier deux niveaux de fils, relevés en deux fois :

- 1 porteur (50),
- une paire de releveurs intermédiaires, montés en deux fois,
- 1 ou 2 fils fixes à l'extrémité du piquet,
- hauteur des piquets hors sol : 1,50 m.



Densité de plantation

Il faut privilégier les densités théoriques de plantation égales ou supérieures à 5 000 pieds/hectare. Un resserrement des souches sur le rang entraîne plus de concurrence entre les souches, donc un enracine-

ment qui va se faire plus en profondeur. Cela favorise l'établissement de la contrainte hydrique recherchée pour une meilleure expression aromatique du cépage.

Ecartement		Entre rangs		
		2,5 m	2,25 m	2,00 m
Sur rang	1 m	4 000	4 444	5 000
	0,90 m	4 444	4 938	5 555
	0,80 m	5 000	5 555	6 250

 A déconseiller

Les écartements entre rangs et sur rangs sont des éléments à prendre en compte dans les choix des hauteurs de palissages (pour éviter les ombres portées sur

les grappes) et dans le système de taille (cordon unilatéral ou bilatéral).

Sensibilité aux maladies

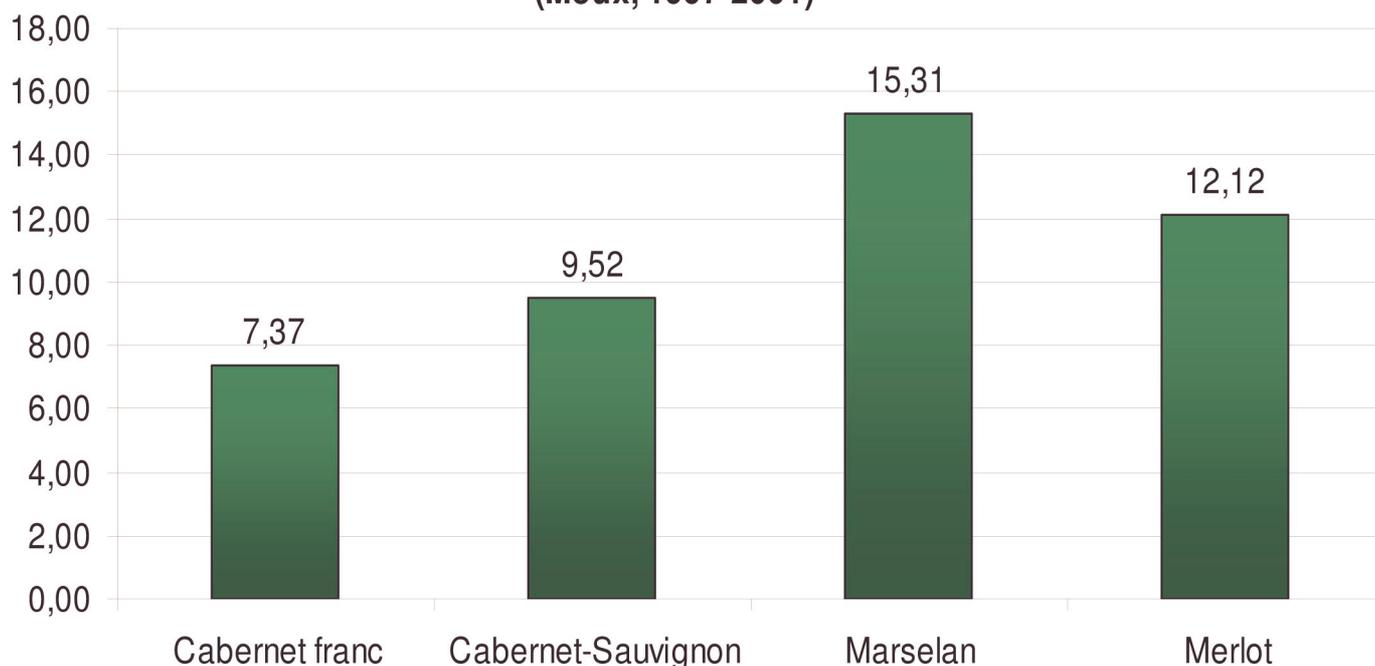
	Sensibilité	Remarques
Pourriture grise	Moyenne	Entre Merlot et Cabernet-Sauvignon
Oïdium	Peu	Identique au Merlot et Cabernet-Sauvignon
Mildiou	Peu	Identique au Merlot et Cabernet-Sauvignon
Excoriose	Moyenne	Moins que le Cabernet-Sauvignon et plus que le Merlot
Eutypiose	Peu	Beaucoup moins que le Cabernet-Sauvignon
Esca	Peu	Moins que le Cabernet-Sauvignon
Black Dead Arm	Peu	Moins que le Cabernet-Sauvignon
Cicadelles vertes	Très	Identique au Merlot
Acariens	Moyenne	Moins que le Cabernet-Sauvignon et plus que le Merlot

Le potentiel qualitatif du Cabernet franc

Les vins issus du Cabernet franc ont, dans l'ensemble, une intensité colorante moyenne, inférieure à celle du Cabernet-Sauvignon et du Merlot. Les résultats exposés ci-dessous sont issus de la commune de Moux,

dans les Corbières occidentales, climat méditerranéen subhumide à hiver tempéré, pour des rendements de 2,9 kg/souche.

Comparaison de l'intensité colorante entre différents cépages (Moux, 1997-2001)



En fonction des maturités atteintes, deux types de produits se définissent :

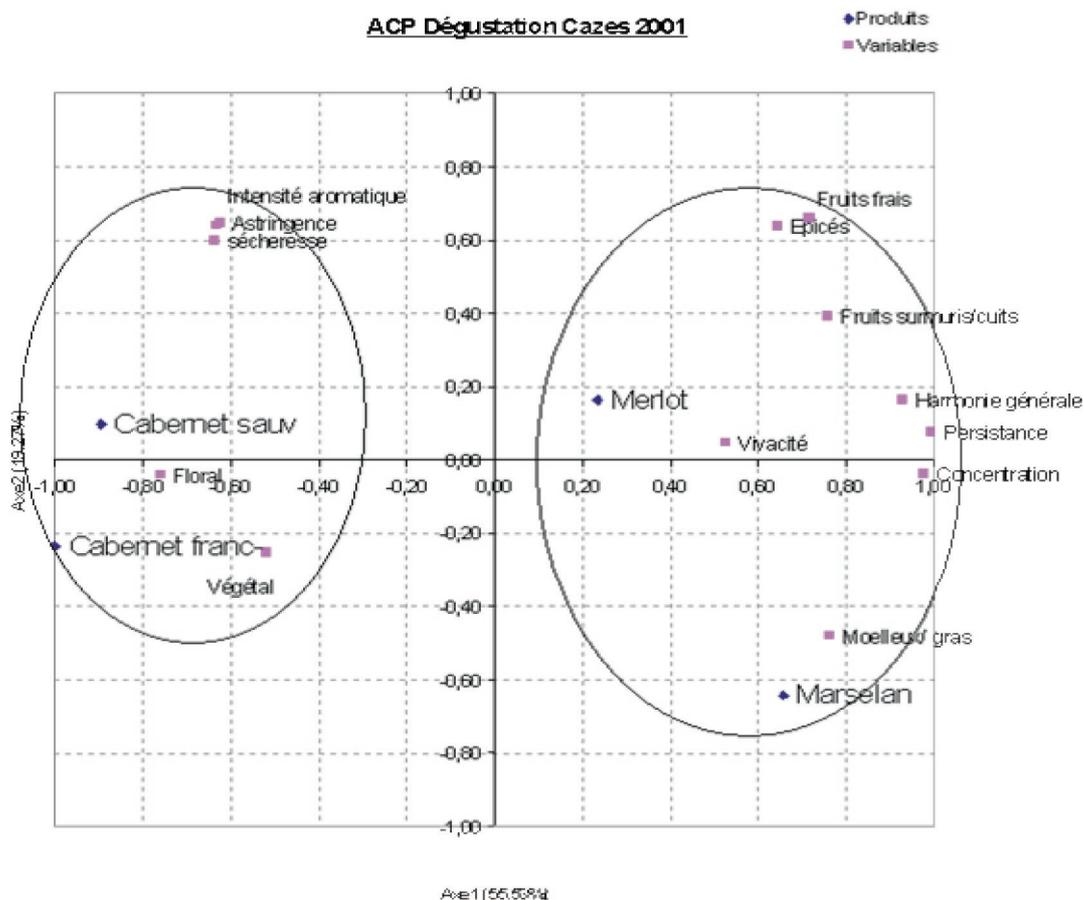
■ Des rapports SFE/P de l'ordre de 1,2 à 1,6 et des degrés potentiels autour de 13 % vol donnent des vins très aromatiques, avec des arômes de fruits rouges très marqués, ainsi que des notes végétales, type Cabernet-Sauvignon (pyrazines). Sur certains produits, on obtient régulièrement des notes mentholées.

■ Des rapports SFE/P supérieurs à 1,6 et des degrés potentiels supérieurs à 13,5 % vol donnent des produits beaucoup plus concentrés, avec des arômes

très complexes de fruits très murs, de tabac, d'épices, en conservant généralement une petite pointe végétale.

Le graphique représente le positionnement des différents cépages, par rapport aux paramètres de dégustation analysés.

Remarque : Les regroupements figurant sur ce graphique n'ont pas de réalité statistique. Ils permettent seulement de rendre la figure plus lisible.



Dans tous les cas, la structure des vins est importante, les tanins sont présents et peuvent avoir tendance à assécher si les rendements à la vi-

gne sont trop élevés ou si les raisins sont vendangés en sous maturité.

Publication éditée par la Chambre Régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon
Maison des Agriculteurs – Mas de Saporta – CS 30012
34875 LATTES
Tél. 04 67 20 88 63 – Fax 04 67 20 88 73
E-mail : accueil@languedocroussillon.chambagri.fr
Direction de la rédaction : Michel BENASSIS
Rédacteur en Chef : Stéphane DEBOSQUE
Réalisation, coordination : Christel CHEVRIER
Auteurs : Cédric LECAREUX - Nathalie GOMA-FORTIN - Christel CHEVRIER
Mise en page, conception : Marie VERDU
Photos : Chambre d'Agriculture de l'Aude - ENTAV
Impression : Imprimerie Graphisme & Couleurs 04.67.69.05.50
N°ISSN : en cours

Contacts :
Chambre d'Agriculture de l'Aude :
04.68.11.79.79
Chambre d'Agriculture du Gard :
04.66.04.50.60
Chambre d'Agriculture de l'Hérault
04.67.20.88.00
Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales :
04.68.35.74.00
Chambre Régionale d'Agriculture du Languedoc-Roussillon :
04.67.20.88.63

Ce document est élaboré avec la participation financière du Contrat de Plan Etat-Région

