

Issues de croisements naturels, ces nouvelles variétés permettent la production de vins de qualité avec des rendements sécurisés tout en réduisant les intrants et les coûts de production.

Nathy - Sauvignac*

Variété de raisin de cuve blanc

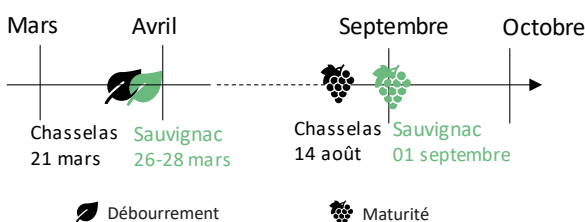
ORIGINE ET RÉFÉRENCES

Parents : (Sauvignon x Riesling) x Vitis spp.
 Année d'obtention : 1991
 Obtenteur : Valentin Blattner
 Variété protégée : C.O.V 2014/0347
 Diffuseur : Mercier Frères
 Terroirs et conditions d'évaluation de la variété :

- Zone 1 : méditerranéenne - Languedoc
- Zone 2 : océanique - Bordelais



PHÉNOLOGIE (Dates indicatives)



ÉLÉMENTS DE DESCRIPTION

- Extrémité du jeune rameau à forte densité de poils couchés. Rameaux avec des entre-noeuds et noeuds rouges dorsalement et vert et rouge ventralement.
- Jeunes feuilles de couleur vert-jaune. Feuilles adultes de taille moyenne, orbiculaires à trois lobes. Dents longues à côté rectiligne, pigmentation anthocyanique moyenne des nervures principales et absence ou quasi-absence de poils à la face inférieure.
- Grappes moyennes, de densité moyenne, avec un pédoncule très court.
- Baies de grosseur moyenne et de forme ovoïde.

NIVEAUX DE RÉSISTANCE**

	Faible	Moyenne	Bonne	Excellente
Mildiou	██			
Oïdium	██			
Black-rot	██			

Construction génétique de la résistance : polygénique (4 gènes connus : Ren3, Ren9, Rpv3.1, Rpv12).

****AVERTISSEMENT** : La résistance ne concerne que les maladies indiquées. Pour limiter le risque de contournement des gènes de résistance, **il est obligatoire de réaliser deux traitements préventifs par an** (les traitements peuvent être conformes au cahier des charges AB).

DONNÉES AGRONOMIQUES

Niveau de production : moyen à supérieur
 Vigueur : moyenne
 Port : dressé (cassant pendant la pousse)
 Taille compatible : Guyot mixte et TRP (Taille Rase de Précision)

DONNÉES ŒNOLOGIQUES

Richesse en sucre : moyenne
 Acidité totale : moyenne
 Intensité aromatique : supérieure. Notes thioloées.
 Aptitudes œnologiques : convient à l'élaboration de vins aromatiques, secs et fins. Permet également l'élaboration de vins gras et persistants en bouche. Bonne aptitude à l'élaboration de vins de base en assemblage. Le potentiel aromatique peut être maintenu même à haut rendement.

USAGES ET INTÉRÊTS

Le Nathy-Sauvignac est suffisamment qualitatif pour être vinifié seul dans le cadre d'une production de vin bio ou conventionnelle, tout en réduisant les coûts de production et l'impact environnemental. Convient parfaitement aux ZNT. Il peut également être utilisé en assemblage complémentaire pour la production de vin sans IG ou avec IG (selon le cahier des charges de vos appellations).