

Cabestrel N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Cette variété a été obtenue par l'INRA dans les années 1970 et provient d'un croisement entre le Cabernet-Sauvignon et le Mourvèdre.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Cabestrel

Synonymie

Aucun synonyme n'est officiellement reconnu en France, ni dans les autres pays de l'Union européenne pour cette variété.

Données réglementaires

En France, le Cabestrel est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2014 sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau à liseré carminé, qui présente une densité moyenne des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur verte à plages bronzées, avec une densité moyenne à forte des poils couchés,
- aux rameaux herbacés avec des entre-nœuds de couleur verte ou à stries rouges,
- aux feuilles adultes pentagonales à 5 lobes, avec des sinus latéraux profonds à fond en V avec présence parfois d'une dent au fond, un sinus pétiolaire en U fermé ou à lobes chevauchants, des dents longues par rapport à leur base, à côtés rectilignes ou convexes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe brillant, plan, finement bullé et à la face inférieure, une densité faible à moyenne des poils couchés et une densité nulle des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année

2018

ha

0.9

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	137	223	239	172	188	248	238	233	239
Allele 2	149	238	249	186	188	262	262	243	239

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Cabestrel est un cépage avec une fertilité moyenne et une production modérée mais régulière. Son port est demi-érigé. Il peut être un peu sensible à la carence en magnésium.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de Cabestrel porte le numéro 1192.

Phénologie

Epoque de débourrement : 18 jours après le Chasselas.
Epoque de maturité : tardif, 3ème époque.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.

Potentialités technologiques

Les grappes du Cabestrel sont de taille moyenne, allongées et moyennement ou peu compactes. Les baies sont petites à moyennes, à saveur légèrement herbacée, avec une pellicule fine et une pulpe molle très juteuse. Les moûts ont un potentiel alcoolique modéré et une bonne acidité. Les vins rouges réalisés à partir du Cabestrel sont harmonieux. Ils ont une très belle couleur, très intense et qui se maintient bien au vieillissement. Les tanins sont présents mais peu astringents et au niveau aromatique, les vins ont des dominantes empyreumatiques, d'épices, de cacao et de petits fruits rouges. Le Cabestrel peut également donner des rosés de bonne qualité.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Cabestrel ne présente pas de sensibilité particulière au mildiou ou à l'oïdium et il est peu sensible à la pourriture grise. En revanche il est davantage sujet aux cicadelles des grillures.



Plantgrape, tous droits réservés,
plantgrape.fr, UMT Géno-Vigne®
INRAE - IFV - L'Institut Agro Montpellier

