

Nouveauté

Cacaboué B

Variété de raisin de cuve.

Origine

Le Cacaboué est originaire de Savoie.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

Cacaboué

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 Cacaboué est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" depuis 2026 sur la liste A.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles de couleur vert jaune, avec une forte densité des poils couchés,
- aux rameaux herbacés de couleur rouge,
- aux feuilles adultes petites à moyennes, cunéiformes à réniformes, entière, à trois ou cinq lobes, avec des sinus latéraux étroits à fond en V, un sinus pétiolaire largement ouvert en U ou V, des dents de longueur moyenne par rapport à leur largeur à la base, à côtés rectilignes ou concaves, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle, un limbe plan, finement bullé, et à la face inférieure, une densité nulle à très faible des poils couchés et dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie ou légèrement elliptique.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le Cacaboué présente un port demi-érigé à érigé et une vigueur faible à moyenne. Ce cépage est moyennement productif.

Sélection clonale en France

Il n'y a pas encore de clone agréé pour cette variété en France.

Phénologie

Epoque de débourrement : comme le Chasselas.

Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines après le Chasselas.

Références bibliographiques

- Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro Montpellier, Marseillan, France.
- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.

Potentialités technologiques

Les grappes sont petites à moyennes et compactes. Les baies sont moyennes avec une pellicule fine. Le potentiel d'accumulation des sucres de ce cépage est assez élevé tout en conservant une bonne acidité. Les vins produits sont vifs et relativement neutres au niveau aromatique.

Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le Cacaboué ne semble pas présenter de sensibilité particulière vis-à-vis du mildiou ou de l'oïdium. Il se montre en revanche sensible à la pourriture grise.



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