

César N

Variété de raisin de cuve.



Origine

Ce cépage est cultivé dans l'Yonne.

Utilisation

Variété de raisin de cuve.

Nom de la variété en France

César

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 César est officiellement inscrit au "Catalogue des variétés de vigne" sur la liste A et classé.

Éléments de description

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité des poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux rameaux herbacés avec des entre-noeuds de couleur rouge à surface côtelée,
- aux feuilles adultes à cinq ou sept lobes avec des sinus latéraux profonds, un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, un limbe involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte des poils dressés et une densité faible des poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Evolution des surfaces cultivées en France

Année	1958	1979	1988	2000	2008	2018
-------	------	------	------	------	------	------

ha	7	2	6	8	10	10
----	---	---	---	---	----	----

Profil génétique

Microsatellite	VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VRZAG62	VRZAG79	VVMD25	VVMD28	VVMD32
Allele 1	141	225	243	182	192	240	248	216	263
Allele 2	149	225	253	191	194	252	254	259	271

Aptitudes culturales et agronomiques

Le César est un cépage vigoureux qui doit être palissé. Au printemps, les rameaux sont très sensibles au vent.

Sélection clonale en France

Le seul clone agréé de César porte le numéro 1102. Il est issu de prospections menées dans l'Yonne.

Phénologie

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

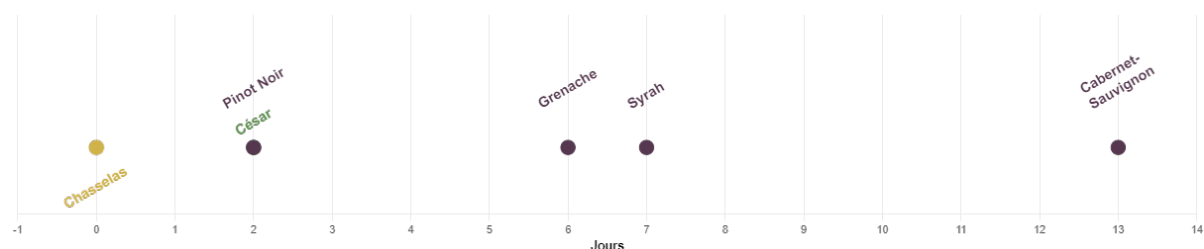
Potentialités technologiques

Les grappes sont petites et les baies moyennes. Le César permet d'élaborer des vins fruités (arômes de fruits rouges, de cerise), tanniques et aptes au vieillissement.

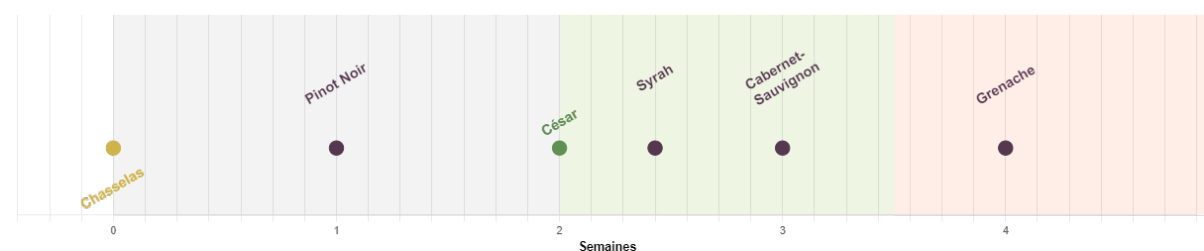
Sensibilité aux maladies et aux ravageurs

Le César est assez sensible au mildiou et à l'oïdium.

Debourrement



Maturité



Références bibliographiques

- Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. Collectif, 2007, Ed. IFV, Le Grau-du-Roi, France.
 - Fonds documentaire du Centre de Ressources Biologiques de la Vigne de Vassal-Montpellier, INRAE - Institut Agro
- ©2023 Plantgrape, tous droits réservés

Montpellier, Marseillan, France.

- Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leurs synonymes. P. Galet, 2015, Ed. Libre&Solidaire, France.

- Traité général de viticulture, Ampélographie. P. Viala et V. Vermorel, 1901-1909, Ed. Masson, Paris, France.



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